

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 26 octobre au 1^{er} novembre 2026

**Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	<i>Menus</i> <i>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</i> <i>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</i> <i>Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</i>	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 26	Céleri rémoulade Poulet au cidre Riz pilaf Saint Nectaire Crème caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de céleri Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Crème caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>		 Potage Dubarry Paner fromager Salade Fromage Segment d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de haricots verts au Cantadou Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 27	Nem au poulet Paupiette de veau au Porto Poêlée maraîchère Brie Ile flottante <i>Thé ou Café</i>	Oeuf mixé Poêlée et veau mixés Fromage Ile flottante <i>Thé ou Café</i>		Potage de légumes verts Pâtes carbonara Fromage Mousse praliné <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de pommes de terre au jambon mixé Fromage Mousse praliné <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 28	Poireau vinaigrette Chili con carné Morbier Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de poireau Chili mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de potiron Poisson à la maraîchère Julienne de légumes Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>	Velouté de potiron Julienne et poisson mixés Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 29	Carottes, raisins, jus d'orange Choucroute Fourme d'Ambert Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de carotte Chou et porc mixé Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Pommes de terre sarladaise aux gésiers Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Purée de pommes de terre au jambon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 30	Champignons à la grecque Brandade Salade Lait de mélange Fruit <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Brandade Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Tomate farcie Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou café</i>	Potage 3 légumes Tomate farcie mixée Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 31	Pommes de terre / hareng Sauté de porc au miel Carottes Vichy Saint albray Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>	Mousse de thon Purée de carotte et porc mixé Fromage Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Tarte poireau/ Roquefort Salade Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Flan bleu mixé Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>
Bordeaux Dimanche 1 ^{er}	Terrine de caille aux raisins Cuisse de canette confite Poêlée gersoise Bûche du Pilat Croustillant poire caramel <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillette Purée de pommes de terre au canard mixé Fromage Bavarois poire <i>Thé ou Café</i>		 Potage à la tomate Endive béchamel Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>	Potage à la tomate Endive béchamel mixée Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 26 octobre au 1^{er} novembre 2026

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

			 Loi Egalim : Menu végétarien		
--	--	--	---	--	--