

SEMAINE DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026

	DEJEUNER	GOUTER	DINER
 LUNDI	Salade coleslaw Crêpinette de porc Purée/chou-fleur vapeur Fromage Mousse au café	Marbré au chocolat Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de petits pois Rosbeef mayonnaise Chips/salade verte Camembert Banane
MARDI	Salade tomates champignons Sauté de volaille à la moutarde Riz pilaff/carottes Fromage Raisin	Pain au lait Barre de chocolat Boisson chaude ou boisson fraîche	Velouté de brocolis Tartine chèvre lardons Salade verte Compote de pomme Crème vanille
MERCREDI	Sardines à l'huile Choucroute garnie Fromage Fruits au sirop	Entremets fraise Boisson chaude ou Boisson fraîche	Potage de carottes Pâté en croûte/ cornichons Salade de mâche Emmental Semoule au lait
JEUDI	Carottes râpées Goulash de bœuf * Frites Fromage Pommes au four	Madeleine Compote Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de haricots verts Feuilleté poulet poireaux Salade St Nectaire Yaourt aromatisé
 VENDREDI	Terrine forestière Filet de colin Coquillettes/ brocolis Fromage Crème pistache	Salade de fruits Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de légumes Quiche courgettes chèvre Salade Madeleine Compote de fraise
SAMEDI	Salade de betteraves Escalope de porc Purée/ choux de Bruxelles Fromage Banane	 Entremets chocolat Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de poireaux Salade strasbourgeoise Salade Vache qui rit Liégeois vanille
 DIMANCHE	Surimi sauce cocktail Rôti de porc Pommes rôtis/ endives braisées Fromage Eclair au café	Quatre-quart Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de courgettes Croque-monsieur Salade verte Camembert Fruits

Viande d'origine française ou européenne

* ferme de le Longchanterie à St Marguerite de Viette