

Semaine du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Crêpe emmental	Concombre au Fromage blanc F.M. Choux rouge vinaigrette F.M.		Choux blanc à la mimolette F.M. Macédoine vinaigrette F.M.	Taboulé F.M.
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%		Fréquence libre	Fréquence libre
Fricadelle de bœuf sauce aux Maroilles	Fish and chips		Saucisse fumée LAB LOC	Crousti fromage
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots beurre BIO	Pdt Potatoes		Lentilles aux petits légumes	Haricots plat BIO
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Camembert (30g) LAB	Croc'lait (20g)		Vache qui rit	Petits suisses aromatisés LOC
Fréquence libre	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Compote de pommes	Fruit de saison		Pâtisserie maison	Fruit de saison

Mimie arrive à 11h

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Crudités	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Fréquence libre
Carottes râpée sauce citron ... Concombre à la crème	Taboulé Tomates vinaigrette		Saucisson à l'ail Saucisson sec Andouille	Œufs Vinaigrette Salade mexicaine
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Boulettes d'agneau au curry LAB	Filet mignon disf 6,95		Rougail saucisse	Rougail saucisse LOC
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Semoule de blé	Petits pois/carottes		Riz	Ratatouille
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Bûche du pilat Pont l'evêque	Camembert (30g) Livarot		Entremet vanille Yaourt Octobre rose	Emmental
Dessert +15% Lipides	Fruit cru		Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Liégeois choco	Banane		compotes ind Mandarines	Fruits aux sirop

BONNES VACANCES

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.

