



PLAN ALIMENTAIRE HEBDOMADAIRE

Les menus peuvent différer sur les FV le week-end

Semaine du 5 au 11 Octobre		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PETIT DEJEUNER		Cacao - Café - Thé - Chicoré - Lait - Pain - Biscotte - Confiture - Possibilité : Yaourt - Fruit						
DEJEUNER	HORS D'ŒUVRE	Salade de Pâte	Salade Verte	Salade Endive	Taboulé	Salade Mâche	Salade de Blé	Pâté en Croûte
	ALIMENTS PROTIDIQUES	Steak de Veau	Tartiflette	Boulette de Bœuf	Sauté D'agneau	Cœur de Merlu	Sauté de Porc épicé	Émincer de Poulet
	ALIMENTS GLUCIDIQUES OU LEGUMES FRAIS	Petit pois Carotte		Frite	Haricot Plat	Poêlée de Céréale	Purée de Patate douce	Ratatouille
	SALADE OU FROMAGE				Comté	St nectaire	Cancoillotte	Fromage
	DESSERT	Yaourt	Tarte citron Meringué	Glace	Pomme	Orange	Poire Sauce chocolat	Coupe Glacé
GOUTER		Fruit	Compote	Banane	Pain chocolat	Gâteau sec	Compote	Fruit
DINER	POTAGE OU HORS D'ŒUVRE	Soupe de Potiron	Bouillon Petite pâte	Soupe poireaux Pomme de terre	Soupe de Légume vert	Soupe de Pois cassé	Velouté de Choux fleur	Soupe de Champignon
	ALIMENTS GLUCIDIQUES OU LEGUMES FRAIS	Quenelle Sauce aurore	Nugget de Poulet	Flan de Courgette	Pâte à la	Œuf	Cannelloni	Fish and Chips
	COMPLEMENTS D'ALIMENTS PROTIDIQUES	Riz	Poêlée de Légume vert	Blanc de dinde	Carbonara	Choux fleur Salade		Pomme de terre Rissolée
	SALADE	Kiri		Petit louis		Verte	Comté	
	DESSERT	Pêche aux Sirop	Panna cotta	Cube de Poire	Crème Vanille	Yaourt aux Fruits	Kiwi	Faisselle

Les menus peuvent différer sur les FV le week-end

Semaine du goût du 12 au 18 octobre 2026		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PETIT DEJEUNER		Cacao - Café - Thé - Chicoré - Lait - Pain - Biscotte - Confiture - Possibilité : Yaourt - Fruit						
DEJEUNER	HORS D'ŒUVRE	Salade Endive/pomme	Salade Printanier	Salade Composée	Salade de Mâche Avocat/tomate	Velouté Choux fleur	Salade Piémontaise	Salade de Carotte
	ALIMENTS PROTIDIQUES	Mont d or Pomme de	Poulet Yassa	Steak haché	Paella	Gratin Viande hachée	Carbonnade Flamande	Langue
	ALIMENTS GLUCIDIQUES OU LEGUMES FRAIS	Terre Charcuterie	Légume de Printemps	Frites		Patate douce	Choux de Bruxelles	Purée
	SALADE OU FROMAGE			Fromage		Fromage		Fromage coupe
	DESSERT	Salade de Fruits	Cake chocolat Rhubarbe	Glace	Crème Anglaise/framboises	Crumble Pomme/Poire	Compote de Poire	Tarte au Citron
GOUTER		Compote	Fruit	Brioche	Fruit	Pain chocolat	Kiwi	Gôûter
DINER	POTAGE OU HORS D'ŒUVRE	Potage Légume	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage 7 légumes	Potage
	ALIMENTS GLUCIDIQUES OU LEGUMES FRAIS	Cote de Blettes	Pâte Au	Poêlée de Légumes vert	Crêpe Champignon	Haricot Vert	One Pot Pasta au poulet	Carotte Persillée
	COMPLEMENTS D'ALIMENTS PROTIDIQUES	Omelette	Saumon	Émincé de Volaille		Pâté en Croûte	Emmental	Dos de Colin
	SALADE	Fromage	Salade		Salade Fromage	Salade	Salade	
	DESSERT	Fruit	Crème dessert	Yaourt arôme	Yaourt	Fromage Blanc	liégeois	Fruits



Les menus peuvent différer sur les FV le week-end

Semaine du 19 au 25 Octobre		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PETIT DEJEUNER		Cacao - Café - Thé - Chicoré - Lait - Pain - Biscotte - Confiture - Possibilité : Yaourt - Fruit						
DEJEUNER	HORS D'ŒUVRE	Salade de Chou-rouge	Salade de Pâte	Salade de Tomate	Salade Endive	Bettrave a la Polonaise	Salade de Céleri	Poireaux Vinaigrette
	ALIMENTS PROTIDIQUES	Sauté de bœuf Sauce champignon	Rôti de porc Moutarde	Cuisse de Poulet	Poisson Pesto rosso	Veau Marengo	Galette de Céréale	Navarin D'agneau
	ALIMENTS GLUCIDIQUES OU LEGUMES FRAIS	Purée	Petit pois Carotte	Frite	Brocoli	Pâte	Poêlée Périgourdine	
	SALADE OU FROMAGE	Comté	Kiri		Vache qui rit	Emmental	Cancoillotte	Fromage à La coupe
	DESSERT	Pomme au Four	Fruit de Saison	Glace	Tarte à L abricot	Banane	Crumble Poire	Gâteau Chocolat
GOUTER		Fruit	Pain choco	Gâteaux sec	Fruit	Compote	Fruit	Salade fruit maison
DINER	POTAGE OU HORS D'ŒUVRE	Potage Vermicelle	Soupe de Courge	Soupe carotte Pomme de terre	Soupe de Tomate	Soupe à L oignon	Soupe au Champignon	Soupe Lentille
	ALIMENTS GLUCIDIQUES OU LEGUMES FRAIS	Nuggets Poulet	Tarte Aux	Haricot vert A la	Pomme de Terre	Pâté en Croûte	Poisson Bordelaise	Gratin Choux fleur
	COMPLEMENTS D'ALIMENTS PROTIDIQUES	Haricot plat	Poireaux	Bolognaise	Munster	Salade Chou chinois	Riz à la Tomate	Œuf
	SALADE		Salade Verte	St paulin	Salade Verte			
	DESSERT	Yaourt	Fromage blanc	Compote Fraise	Orange	Yaourt	Petit Suisse	Faisselle

Origine des Viandes:

Viandes bovine (bœuf veau)

Porc

Agneau

Volaille

UE

UE

Nouvelle Zélande

UE

CERTAINS MENUS PEUVENT CONTENIRS DES ALLERGENES

Possibilité de consulter si besoin les fiches de recettes au service cuisine

Origine des Viandes:

Viandes bovine (bœuf veau)

Porc

Agneau

Volaille

FR/UE

FR

Nouvelle Zélande

FR

CERTAINS MENUS PEUVENT CONTENIRS DES ALLERGENES

Possibilité de consulter si besoin les fiches de recettes au service cuisine