

CODE MENU : 2956

CODE CLIENT : 0



Semaine 44 : du Lundi 26 Octobre au Dimanche 01 Novembre
MENU NORMAL
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 01/10/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

S44	Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre	Samedi 31 Octobre	Dimanche 01 Novembre
POTAGE	☐ Légumes	☐ Velouté de carottes, céleri	☐ Légumes	☐ Velouté de tomates, kiri	☐ Légumes	☐ Velouté de champignons	☐ Velouté de légumes
ENTREE	☐ Croustillant au chèvre et épinards	☐ Chou fleur, haricots verts, sauce gribiche	☐ Lentilles, poivrons, maïs, échalotes	☐ Sardine à la tomate	☐ Salade de pâtes risetti, haricots verts, maïs	☐ Salade verte, Emmental, soja	☐ Terrine forestière
	☐ Radis, beurre	☐ Saucisson à l'ail, beurre	☐ Tomate, cœurs de palmier	☐ Carottes râpées, Gouda	☐ Chou blanc sauce cocktail	☐ Céleri rave et branche, vinaigrette	☐ Macédoine sauce mayonnaise
PLAT	☐ Steak haché de veau sauce napolitaine	☐ Noix de joue de porc sauce moutarde	☐ Colombo de poulet	☐ Mijoté de bœuf aux oignons	☐ Cœur de Merlu sauce oseille	☐ Poulet rôti	☐ * Choucroute garnie
	☐ Escalope de dinde sauce forestière	☐ Cordon bleu	☐ Steak haché de bœuf beurre maître d'hotel	☐ Paupiette de volaille sauce forestière	☐ * Tagliatelles carbonara	☐ Omelette aux fines herbes	☐ Aiguillettes de blé, Féta
	☐ Jambon blanc	☐ Rôti de dinde	☐ Jambon blanc	☐ Jambon blanc	☐ Rôti de dinde	☐ Jambon blanc	☐ Rôti de dinde
GARNITURE	☐ Pâtes	☐ Petits pois, carottes	☐ Julienne de légumes	☐ Céréales gourmandes	☐ Carottes, champignons	☐ Purée de patates douces	☐ Chou cuisiné
	☐ Poêlée 4 Saisons	☐ Epinards à la crème	☐ Pommes dauphines	☐ Courgettes au curry	☐ Tagliatelles au beurre	☐ Salsifis persillés	☐ Haricots verts à l'ail
FROMAGE	☐ Camembert	☐ Port salut	☐ Gouda	☐ Tomme noire	☐ Samos	☐ Tartare	☐ Cantal
PRODUIT LAITIER	☐ Yaourt nature	☐ Fromage frais fruité Malo	☐ Yaourt nature	☐ Yaourt fruité	☐ Yaourt nature	☐ Yaourt fruité	☐ Yaourt nature
DESSERT	☐ Brownie maison (sans sucre)	☐ Pomme au four caramel beurre salé	☐ Fruit	☐ Liégeois vanille	☐ Compote de fruits et Spéculos	☐ Fruit	☐ Tarte pomme rhubarbe maison
	☐ Fruit	☐ Compote de fruits et Madeleine	☐ Crème praliné	☐ Éclair chocolat	☐ Faisselle confiture	☐ Ile flottante	☐ Flan vanille caramel
PAIN	☐ PAIN	☐ PAIN	☐ PAIN	☐ PAIN	☐ PAIN	☐ PAIN	☐ PAIN

* Plat complet sans garniture

BON APPETIT