

MENU NORMAL MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 5 au 11 Octobre 2026

05-oct	06-oct	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct
Potage	Salade de pates sicilienne	Pâté de campagne	Potage	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Mortadelle
Mitonné de bœuf au jus	Escalope viennoise	Roti de porc sauce paprika	Paupiette de veau a la bordelaise	Poisson pané	Tripes	Axoia de veau
Purée de pomme de terre	Haricots beurre	Julienne	Riz	Brocolis	Pommes vapeur	Riz
Mimolette	Yaourt arôme	Gouda	Laitage	Petit suisse sucré	Pont l'évêque a la coupe	Flan nappé caramel
Fruit	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Mousse citron	Tarte flan

Menus du 12 au 18 Octobre 2026

12-oct	13-oct	14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct
Salade napolitaine	Potage	Betterave vinaigrette	Thon mayonnaise	Potage	Taboulé	Pâté de foie
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Sauce à la carbonara	Quenelles de volaille sauce mère	Moqueca de poisson	Omelette	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards	Risotto aux champignons	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pommes vapeur	Carottes a la crème	***
Tomme blanche	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Laitage	Tomme grise a la coupe	Crème dessert vanille
Fruit	Gaufre liégeoise	Fruit	Moelleux au chocolat	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

19-oct	20-oct	21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct
potage	Salade trois couleurs	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Potage	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Raviolis au bœuf	Farçou aveyronnais	Haut de cuisse de poulet roti	Poisson meunière	Echines de porc sauce moutarde	Melsat poele
Haricot beurre	***	Brunoise de légumes	Epinard a la creme	Trio de légumes	Coquillettes	Pomme de terre parisienne
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc sucré	Gouda	Laitage	Pointe de brie à la coupe	Flan caramel
Fruit	Purée pomme	Tarte flan	Maestro vanille	Fruit	Mousse chocolat	Eclair café

Menus du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

26-oct	27-oct	28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov
Taboulé	Pizza au fromage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Salade de pomme de terre jurassienne	Paté de tête
Paupiette du pêcheur sauce Nantua	Escalope viennoise	Steak haché sauce au bleu	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Saucisse	Coq au vin
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Rosties de legumes	***	Haricot vert	Riz
Coulommier a la coupe	Fromage blanc arôme	Mimolette	Flan nappé caramel	Laitage	Saint nectaire	Crème dessert vanille
Fruit	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

MENUS DIABETIQUE MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 5 au 11 Octobre 2026

05-oct	06-oct	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct
Potage	Salade de pates sicilienne	Pâté de campagne	Potage	Friand fromage	Macédoine mayonnaise	Mortadelle
Mitonné de bœuf au jus	Escalope viennoise	Roti de porc sauce paprika	Paupiette de veau a la bordelaise	Poisson pané	Tripes	Axoa de veau
Purée de pomme de terre	Haricots beurres	Julienne	Riz	Brocolis	Pommes vapeur	Riz
Fondue de poireaux	***	***	Ratatouille	***	Tomate provençale	Brocolis
Mimolette	Yaourt édulcoré	Gouda	Vache picon	Petit suisse nature	Pont l'évêque a la coupe	Yaourt édulcoré
Fruit	Purée pomme	Entremet sans sucre	Fruit	Fruit	Purée pomme	Tarte flan

Menus du 12 au 18 Octobre 2026

12-oct	13-oct	14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct
Salade napolitaine	Potage	Betterave vinaigrette	Thon mayonnaise	Potage	Taboulé	Pâté de foie
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Sauce à la carbonara	Quenelles de volaille sauce madère	Moqueca de poisson	Omelette	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards	Risotto aux champignons	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pommes vapeur	Carottes a la crème	***
***	Poireaux béchamel	Navets poêlés	Purée	Courgettes persillées	***	Fondue de poireaux
Tomme blanche	Yaourt edulcoré	Petit suisse nature	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Pêche au naturel	Fruit	Madeleine s/sucre	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

19-oct	20-oct	21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct
Potage	Salade trois couleurs	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Potage	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Raviolis au bœuf	Farçou aveyronnais	Haut de cuisse de poulet roti	Poisson meunière	Echines de porc sauce moutarde	Melsat poele
Haricot beurre	***	Brunoise de légumes	Epinard a la creme	Trio de légumes	Coquillettes	Pomme de terre parisienne
Polenta	Fenouil braisé	Riz	***	***	Haricot vert	Poêlée salsifis carottes
Camembert	Tome blanche	Yaourt edulcoré	Gouda	Fromage blanc nature	Pointe de brie à la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Purée pomme	Madeleine s/sucre	Prune	Fruit	Purée de pomme	Eclair café

Menus du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

26-oct	27-oct	28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov
Taboulé	Pizza au fromage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Salade de pomme de terre jurassienne	Paté de tête
Paupiette du pêcheur sauce Nantua	Escalope viennoise	Steak haché sauce au bleu	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Saucisse	Coq au vin
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Rosties de legumes	***	Haricot vert	Riz
***	***	Poêlée poivrons champignons	Fenouil	Courgettes persillées	***	Fondue de poireaux
Coulommier a la coupe	Fromage blanc nature	Mimolette	petit suisse nature	Yaourt nature	Saint nectaire	Yaourt édulcoré
Fruit	Cake sans sucre	Entrement s/sucre vanille	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

MENUS DIABETIQUE SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 5 au 11 Octobre 2026

05-oct	06-oct	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct
Potage	Salade de pates sicilienne	Jambon blanc	Potage	Salade de pâtes	Macédoine vinaigrette	Jambon blanc
Steak haché au jus	Escalope de dinde au jus	Roti de porc au jus	Sauté de veau au jus	Filet de colin rondelle de citron	Pilon de poulet grillé	Axoa de veau
Purée de pomme de terre / Fondue de poireaux	Haricots beurre / ***	Julienne / Macaronis	Riz / ratatouille	Brocolis /***	Pommes vapeur / tomate provençale	Riz / Brocolis
Mimolette	Yaourt édulcoré	Gouda	Vache picon	Petit suisse nature	Pont l'évêque a la coupe	Yaourt édulcoré
Fruit	Purée pomme	Entremet sans sucre	Fruit	Fruit	Purée pomme	Tarte flan

Menus du 12 au 18 Octobre 2026

12-oct	13-oct	14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct
Salade napolitaine	Potage	Betterave vinaigrette	Thon vinaigrette	Potage	Taboulé	Jambon blanc
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc	Escalope de dinde sauce madere	Moqueca de poisson	Omelette	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards / ***	Risotto aux champignons / poireaux béchamel	Spaghettis / Navets poêlés	Choux fleur persillé / purée	Pommes vapeur / courgettes persillées	Carottes a la creme / ***	*** / fondue de poireaux
Tomme blanche	Yaourt edulcoré	Petit suisse nature	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Pêche au naturel	Fruit	Madeleine s/sucre	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

19-oct	20-oct	21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct
Potage	Salade trois couleurs	Jambon blanc	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Potage	Œuf dur
Pilon de poulet grillé	Steak haché sauce crème	Omelette	Haut de cuisse de poulet roti	Colin court bouillon	Echines de porc au jus	Sauté de porc au jus
Haricot beurre / polenta	Purée / fenouil braisé	Brunoise de légumes / Riz	Épinards à la creme / ***	Trio de légumes / ***	Coquillettes / haricot vert	Pomme de terre parisienne/ poêlée salsifis carottes
Camembert	Tome blanche	Yaourt edulcoré	Gouda	Fromage blanc nature	Pointe de brie à la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Purée pomme	Madeleine s/sucre	Prune	Fruit	Purée de pomme	Eclair café

Menus du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

26-oct	27-oct	28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov
Taboulé	Salade de pâtes vinaigrette	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Salade de Pomme de terre nature	Jambon beurre
Filet de colin au court bouillon	Escalope de dinde au curry	Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Sauté de porc au jus	Aiguillettes de poulet sauce coq au vin
Brocolis persillés / ***	Carottes vichy / ***	Farfalles / poêlée poivrons champignons	Gnocchis / fenouil	*** / courgettes persillées	Haricot vert / ***	Riz / fondue de poireaux
Coulommier a la coupe	Fromage blanc nature	Mimolette	petit suisse nature	Yaourt nature	Saint nectaire	Yaourt édulcoré
Fruit	Cake sans sucre	Entremet s/sucre vanille	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

0

0

0

0

0

0

0

MENUS SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 5 au 11 Octobre 2026

05-oct	06-oct	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct
Potage	Salade de pates sicilienne	Jambon blanc	Potage	Salade de pâtes	Macédoine vinaigrette	Jambon blanc
Steak haché au jus	Escalope de dinde au jus	Roti de porc au jus	Sauté de veau au jus	Filet de colin rondelle de citron	Pilon de poulet grillé	Axoa de veau
Purée de pomme de terre	Haricots beurrés	Julienne	Riz	Brocolis	Pommes vapeur	Riz
Mimolette	Yaourt arôme	Gouda	Vache picon	Petit suisse sucré	Pont l'évêque a la coupe	Flan nappé caramel
Fruit	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Mousse citron	Tarte flan

Menus du 12 au 18 Octobre 2026

12-oct	13-oct	14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct
Salade napolitaine	Potage	Betterave vinaigrette	Thon vinaigrette	Potage	Taboulé	Jambon blanc
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc	Escalope de dinde sauce madere	Moqueca de poisson	Omelette	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards	Risotto aux champignons	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pommes vapeur	Carottes a la crème	***
Tomme blanche	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Crème dessert vanille
FRUIT	Gaufre liégeoise	Fruit	Moelleux au chocolat	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

19-oct	20-oct	21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct
Potage	Salade trois couleurs	Jambon blanc	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Potage	Œuf dur
Pilon de poulet grillé	Steak haché sauce crème	Omelette	Haut de cuisse de poulet roti	Colin court bouillon	Echines de porc au jus	Sauté de porc au jus
Haricot beurre	Purée	Brunoise de légumes	Epinard a la creme	Trio de légumes	Coquillettes	Pomme de terre parisienne
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc sucré	Gouda	Fromage blanc sucré	Pointe de brie à la coupe	Flan caramel
Fruit	Purée pomme	Tarte flan	Maestro vanille	Fruit	Mousse chocolat	Eclair café

Menus du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

26-oct	27-oct	28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov
Taboulé	Salade de pâtes vinaigrette	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Salade de Pomme de terre nature	Jambon beurre
Filet de colin au court bouillon	Escalope de dinde au curry	Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Sauté de porc au jus	Aiguillettes de poulet sauce coq au vin
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Gnocchis	***	Haricot vert	Riz
Coulommier a la coupe	Fromage blanc arôme	Mimolette	Flan nappé caramel	Laitage	Saint nectaire	Crème dessert vanille
Fruit	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

MENUS ANTIDIARRHEIQUE - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 5 au 11 Octobre 2026

05-oct	06-oct	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct
Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Thon	Surimi	Œuf dur	Jambon blanc
Steak haché au jus	Escalope de dinde au jus	Roti de porc au jus	Sauté de veau au jus	Filet de colin court bouillon	Filet de poulet au jus	Sauté de veau au jus
Purée s/lait	Polenta	Macaronis	Riz	Pommes vapeur	Pommes vapeur	Riz
Mimolette	Cantal AOP	Gouda	Emmental	Cantal	Mimolette	Gouda
Madeleine	Gaufre	Plumetis	Petit beurre	Grande galette	Madeleine	Gaufre

Menus du 12 au 18 Octobre 2026

12-oct	13-oct	14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct
Œuf dur	Jambon blanc	Œuf dur	Surimi	Œuf dur	Surimi	Jambon blanc
Sauté de bœuf au jus	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc	Escalope de dinde au jus	Colin court bouillon	Omelette	Filet de poulet au jus
Coquillettes	Riz	Spaghettis	Purée	Pommes vapeur	Coquillettes	Riz
Emmental	Mimolette	Cantal	Edam	Mimolette	Cantal	Gouda
Pâte de fruits	Gaufre	Petit beurre	Madeleine	Grande galette	Petit beurre	Gaufre

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

19-oct	20-oct	21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct
Surimi	Œuf dur	Jambon blanc	Thon	Œuf dur	Surimi	Œuf dur
Filet de poulet grillé	Steak haché au jus	Omelette	Filet de poulet grillé	Colin court bouillon	Echines de porc au jus	Saute de porc au jus
Polenta	Purée s/lait	Riz	Pomme vapeur	Riz	Coquillettes	Pomme vapeur
Edam	Mimolette	Cantal	Gouda	Emmental	Edam	Cantal
Gaufre	Boudoir	Madeleine	Petit beurre	Pâte de fruit	Grande galette	Gaufre

Menus du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

26-oct	27-oct	28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov
Surimi	Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Surimi	Œuf dur	Jambon blanc
Filet de colin au court bouillon	Escalope de dinde au jus	Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Colin court bouillon	Sauté de porc au jus	Aiguillettes de poulet au jus
Purée	Polenta	Farfalles	Pommes vapeur	Purée de pomme de terre	Polenta	Riz
Edam	Cantal	Mimolette	Gouda	Edam	Emmental	Gouda
Petit beurre	Madeleine	Grande galette	Boudoir	Petit beurre	Pâte de fruit	Gaufre