

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

84%

fait

maison

cette semaine



Semaine du 19 au 23 octobre 2026

Lundi 19 octobre

Mardi 20 octobre

Mercredi 21 octobre

Jeudi 22 octobre

Vendredi 23 octobre

Entrée

 Betteraves vinaigrette  
Poireau vinaigrette

Salade  
strasbourgeoise  
Salade pomme de terre  
Au thon

 Saucisson À l'ail  
 Cervelas

Salade Marco Polo  
Salade de pâtes  
Aux moules

 Salade de croûtons-  
fromage-crème citronnée  
Salade d'endive  
À la mimolette

Plat

 Rougail  
de colin

 Aiguillettes  
de volaille  
à la crème

 Escalope de porc  
à la moutarde

  Œuf  
florentine

  Bœuf mode

Garniture

Riz pilaf  
Coquillettes

Brocolis  
Légume du jour

Purée  
de patate douce  
Purée de céleri

Légume du jour

 Carottes braisées  
Légume du jour

Fromage

Petit suisse sucré

 Emmental

 Yaourt nature

 Cantal

Tomme grise

Dessert

Assortiment  
De fruits de saison

 Mousse au chocolat  
Mousse aux fruits

Assortiment  
De fruits de saison

Flan pâtissier vanille  
Flan pâtissier caramel

Salade  
de fruits frais  
Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison