

1 Trame de menus adultes 5 jours

Menus du 28 septembre 2026 au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit Déjeuner: 60	Petit Déjeuner: 150	Petit Déjeuner: 150	Petit Déjeuner: 150	Petit Déjeuner: 150
60 Petit déjeuner	150 Petit déjeuner	150 Petit déjeuner	150 Petit déjeuner	150 Petit déjeuner
Déjeuner: 480	Déjeuner: 450	Déjeuner: 260	Déjeuner: 350	Déjeuner: 420
70 Asperges à la fêta rôtie	60 Salade verte	40 Salade verte	250 Feuilleté croisillon au comté	60 Chou rouge aux noix
100 Œufs durs mayonnaise/persil	80 Carottes râpées au maïs	60 Flan a la Tomme de Savoie	80 Tarte aux poireaux	50 Filet de sardines au citron
80 Salade d'endives oeuf sauce ciboulette	50 Pâté croute	40 Céleri rémoulade	20 Salade Lyonnaise	60 Carottes râpées a l'orange
80 Haricots verts mimosa	80 Macédoine feuilleté pavot	60 Salade de pâtes aux poivrons		80 Champignons à la Grecque
60 Chou blanc aux raisins	60 Pois chiches en salade	60 Concombre à la vinaigrette		80 Concombre à la crème
80 Betteraves aux fines herbes	50 Maquereau à la moutarde			80 Salade de tomates ail et persil
260 Sauté de dinde à la provençale	200 Chipolatas rôties	140 Crêpe fourrée fromage	200 Bœuf émincé sauce sésame	220 Escalope de poulet poêlée
220 Hoki à la dieppoise	250 Poisson bordelaise	120 Galette lentille/butternut/mozza	150 Colombo de poisson	200 Gratin de poisson a la patate douce
60 Légume sec pois cassé	50 Lentilles corail	50 Haricots verts persillés	60 Epinards à la crème	100 Poivrons en Piperade
90 Courgettes a l'ail	50 Gratin d'endives	80 Champignons à la crème	80 Ratatouille de légumes	
	450 Semoule royale + sauce tomate	260 Frite 9/9	350 Pâtes coudes	420 Rösti pommes de terre
450 Laitages C [Yaourt nature-aromatisés - Tomme)	450 Laitages A [Yaourt nature-Yaourt fruits - St Nectaire)]	250 Laitages B [Yaourt Aromatisé - FB nature, comté]	300 Laitages C [Yaourt nature-aromatisés - Tomme)	400 Laitages A [Yaourt nature-Yaourt fruits - St Nectaire)]
450 Beignet pomme	400 Desserts lactés1			400 Eclair chocolat ou vanille
50 Pomme Rouge Bi colore	50 Fruits de saison pomme jaune	250 Fruits de saison Raisin, poire, pomme	300 Fruits de saison AH2 (banane/orange/pomme)	50 Pomme Rouge Bi colore
400 Pain	400 Pain	250 Pain	300 Pain	350 Pain
150 Sauce vinaigrette moutarde		100 Sauce vinaigrette aux herbes		100 Sauce vinaigrette moutarde
Diner: 150	Diner: 150	Diner: 150	Diner: 150	Diner:
120 Salade Piémontaise aux œufs	100 Salade verte feuilleté sésame	130 Pizza individuelle margarita	100 Betteraves aux fines herbes	
120 Paupiette de veau façon grand-mère	120 Steak haché	130 Escalope dinde au jus	130 Cuisse de poulet au thym	
30 Œufs durs à la béchamel	30 Filet de poisson sauce tartare	20 Curry de poisson	20 Omelette aux pommes de terre	
80 Duo de carottes au beurre	70 Brocolis vapeur	80 Courgettes à la provençale	70 Poêlée Méridionale	
150 Pâtes penne	150 Boulgour de blé concassé	150 Gratin de PDT	150 Riz blanc à la créole	
130 Laitages du soir1	130 Laitages du soir3	130 Yaourt nature 125g	130 Laitages du soir1	
	130 Fruits au sirop			
130 Pomme Rouge Bi colore		130 Raisin	130 Fruit Kiwi	
130 Pain	130 Pain	130 Pain	130 Pain	

