

MENU SEMAINE 43 du 19 au 25 octobre 2026 (sous réserve de modifications)

SEMAINE 43	Lundi 19/10/26	Mardi 20/10/26	Mercredi 21/10/26	Jeudi 22/10/26	Vendredi 23/10/26	Samedi 24/10/26	Dimanche 25/10/26
Entrée	Tartare de concombres/Terrine de légumes provençale	Duo avocat carottes râpées/Macédoine de légumes	Tomate mozzarella/choux blanc et dés de mimolette	Pizza 3 fromages/Friend au comté	<i>Mousse de betteraves dés de chèvre</i>	Salade de perles au surimi	Terrine au camembert
Régime	Concombre vinaigrette	Carottes râpées	Tomate vinaigrette	Champignon sauce yaourt cumin et ciboulette	<i>Mousse de betteraves dés de chèvre</i>	Salade de perles au surimi	Asperges vinaigrette
Plat	Lasagnes bolognaise	Haché d'agneau aux herbes	Sauté de porc aux abricots	Poulet rôti	<i>Saumon sauce aurore</i>	Filet de poulet sauce bleu	Rôti de porc au pruneaux
Regime	Pâtes bolognaise	Haché d'agneau aux herbes	Sauté de porc aux abricots	Poulet rôti	<i>Saumon coulis de tomates</i>	Filet de poulet au jus	Rôti de porc au pruneaux
Accompagnement	Salade verte	Purée 3 légumes	Semoule/Légumes couscous	Pommes risollées/Carottes vapeur	<i>Riz aux petits légumes</i>	Haricots verts sautés	Gratin dauphinois
Régime	Salade verte	Purée 3 légumes	Semoule/Légumes couscous	Pommes risollées/Carottes vapeur	<i>Riz aux petits légumes</i>	Haricots verts sautés	Pommes de terre en robe/Tomate provençale
Laitage				Camembert		Plateau de fromages	Plateau de fromages
Dessert	Fromage frais sur lit de fruits	Tropézienne Crème de cacao	Ananas/Bananes	Compote pomme fraise/Compote pomme abricot	<i>Yaourt ferme de Béthanie octobre rose</i>	Brunoise de fruits	Tarte citron meringuée
Dessert	Fromage frais sur lit de fruits		Ananas	Compote pomme abricot		Brunoise de fruits	Mousse noix coco hypo

SOIR (les entrées du soir ne concernent que les IME et le CSA)

Entrée	Cake soufflé au fromage	Courgettes râpées vinaigrette	Velouté du soleil			Potage crécy	Crème de légumes
Régime	Fonds d'artichauts vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Velouté du soleil			Potage crécy	Crème de légumes
Plat	Jambonneau sauce moutarde	Quiche thon et tomates	Brochette de dinde sauce curry	Cervelas obernois	Pâtes Carbonara et champignons	Filet de dorade saucel beurre blanc	Moussaka
Régime	Jambonneau	Omelette	Brochette de dinde sauce curry	Jambon grillé	Escalope de porc grillée	Filet de dorade rôti	Moussaka
Accompagnement	Petit pois carottes	Salade verte	Haricots plats persillade	Poelée brocolis champignons	Endives	Fondue de fenouil	Mâche
Régime	Petit pois carottes	Poelée de tomates/Blé	Haricots plats persillade	Poelée brocolis champignons	Pâtes /champignons	Fondue de fenouil	Mâche
Laitage	Edam						
Dessert	Pommes cuites au miel et fruits secs 	Yaourt nature	Riz au lait 	Brookie	Petit pot de crème spéculoos	Yaourt grecque à la pêche	Liégeois vanille
Régime	Pommes au four	Yaourt nature	Crème hypo	Flan hypo chocolat	Mousse hypo vanille	Yaourt 0%	Flan hypo vanille

Nos fournisseurs

Viande : La Chaiseronne et Pomona / Légumes : Manche Pdt et Granvill'fruits / Volaille : Sofral / Epicerie : Pro à Pro / Ultra-frais : Disfrais, Pro à Pro frais et Pomona / Poisson : Pomona

Yaourt local : Ferme de la Fremondière et Ferme de Béthanie / Porc local et Bio : Ferme Gosselin

Menu octobre rose



fait maison