

MENUS SANS-SUCRE OCTOBRE 2026

NOM :

AVEC POTAGE DU SOIR :

LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026	SAMEDI 03/10/2026	DIMANCHE 04/10/2026
Salade de pommes craquantes Pepite de colin d'alaska façon fish & chips Courgettes au basilic Ortolan Compote de pomme sans sucre ajoutés	Feuilleté au fromage Carré de seitan Purée de chou-fleur Emmental Pomme	Oeuf dur mayonnaise Steak haché de boeuf au jus Pommes röstis Fromage blanc nature Prune rouge	Radis Filet de colin sauce velouté Haricots verts à l'oignon Edam Purée de pomme sans sucre	Macédoine mayonnaise Rôti de bœuf au jus Epinards hachés à la béchamel Tomme blanche Fruit de saison	Terrine de légumes Tête de veau sauce gribiche Pomme vapeur St Félicien Pomme au four	Mousse de canard Cuisse de pintade au cidre Polenta Bûche de chèvre Brioche perdue
LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026	SAMEDI 10/10/2026	DIMANCHE 11/10/2026
Mâche aux croutons Moussaka Mini cabrette Compote de pomme menthe du chef	Carottes râpées Rôti de porc cuit au jus Macaronis Tomme noire Poire	Salade de pomme de terre Filet de poisson sauce vierge Haricots plats Tartare (ail fines herbes) Kaki	Persillé de poulet façon pot au feu Sauté de bœuf Écrasé de pomme de terre du chef à la fève tonka Cancoillotte IGP Purée de pomme pêche s/sucre	Velouté de butternut (Jardins des Blanchots) Poulet rôti au jus Trio de Choux Romanesco Skyr onctueux Banane	Salade de lentilles Filet mignon de porc au caramel Polenta Fourme d'Ambert Purée de pomme ananas s/sucre	Museau en salade Cocotte de noix de joue de boeuf Gratin de blettes Crèmeux de Bourgogne Tarte aux pommes (du chef)
LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	MERCREDI 14/10/2026	JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026	SAMEDI 17/10/2026	DIMANCHE 18/10/2026
Chou rouge et pomme (fruit) aux graines de sésame Filet de colin MSC beurre au citron Gratin dauphinois Comté (fruitière de Chevigny) Fruit de saison	Radis Steak haché de boeuf au jus Semoule aux petits légumes Yaourt nature de l'enil Raisin blanc	Betterave et maïs en salade Chili con carne Riz Cantal Purée de pomme banane	Salade d'endives aux noix Filet de poulet sauce curry Purée de butternut Yaourt aromatisé de la ferme de Suzie Kiwi	Salade iceberg Sauté de porc IGP à la provençale Gratin de navets/carottes Six de Savoie Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Paëlla Riz (pour Paëlla) Bûchette de chèvre Pomme au four	Mortadelle Cuisse de pintade au cidre Choux de Bruxelles Maroilles Bavarois cappuccino
LUNDI 19/10/2026	MARDI 20/10/2026	MERCREDI 21/10/2026	JEUDI 22/10/2026	VENDREDI 23/10/2026	SAMEDI 24/10/2026	DIMANCHE 25/10/2026
Céleri rémoulade Omelette du chef Pommes de terre cube aux herbes Emmental Fruit de saison	Salade de perles Fish and chips et citron frais Brocolis persillés Yaourt nature de l'enil Poire	Rosette & cornichon Lasagnes au saumon Gouda Puree de pomme kiwi HVE	Macédoine mayonnaise Blanquette de veau à l'ancienne Carottes batônnets persillées Yaourt nature de la mamellerie Kaki	Salade coleslaw Emincé de dinde tex mex Riz Ortolan Banane	Terrine de légumes Tête de veau sauce gribiche Pomme de terre vapeur Coulommiers Puree de pomme abricot sans sucre	Mousse de canard Mitonné de boeuf Navets glacés Saint Nectaire Millefeuille
LUNDI 26/10/2026	MARDI 27/10/2026	MERCREDI 28/10/2026	JEUDI 29/10/2026	VENDREDI 30/10/2026	SAMEDI 31/10/2026	DIMANCHE 01/11/2026
Crêpe à l'emmental Filet de poulet sauce cajun Coquillettes Fromage blanc nature Pomme	Velouté de légumes Cuisse de canard au poivre vert Lentilles du Jura au jus Rondelé Fruit de saison	Salade d'endives aux noix Boeuf braisé Haricots beurre Tomme blanche Kiwi	Mâche aux croutons Hachis parmentier façon grand-mère Skyr onctueux Fruit de saison	Salade de riz Filet de lieu (poisson frais) sauce normande Petits pois carotte au jus Saint Paulin Clémentine	Friand à la viande Coq au vin Tagliatelles au beurre Mini cabrette Purée de pomme framboise	Salade de cocos Sauté d'agneau au thym Pommes de terre boulangères Saint Agur Gâteau Basque