

Menus du LUNDI 6 Octobre 2025 au VENDREDI 31 Octobre 202

MENU CORALLINE

NORMAL	SALÉ	ENTIER
DEJEUNER	LUNDI 6 Octobre 2025	DINER
* Salade composée HO Chili con carne Petit moulé ail/fines herbes Banane*		Velouté de courgettes* Endives au jambon gratinées Flan praliné *
DEJEUNER	MARDI 7 Octobre 2025	DINER
Soupe de poisson Gruyère râpé + croûtons* Rôti de veau au jus Pomme duchesse Carré frais BIO Salade de kiwi*		Potage de Légumes * Omelette nature Champignons persillés Yaourt aux fruits (°°)
DEJEUNER	MERCREDI 8 Octobre 2025	DINER
* Filet de sardine Lapin à la moutarde Printanière de légumes braisé Mimolette Gâteau basque		Potage de Légumes * Salade de mâche Quiche lorraine ** Pruneaux au sirop
DEJEUNER	JEUDI 9 Octobre 2025	DINER
~Velouté 7 légumes Brique * Saucisse Purée de pois cassés Petit moulé nature Ananas frais*		Velouté de Potiron* Salade de Laitue Moussaka (plat complet) Riz au lait maison* (°°)
DEJEUNER	VENDREDI 10 Octobre 2025	DINER
* Rillettes+cornichons Poisson sauce aux câpres Riz créole Petit cabrais Poire		Velouté carottes* * Oeufs pochés (x2) Choux fleur béchamel gratiné Gâteau de semoule coupelle (°°)
DEJEUNER	SAMEDI 11 Octobre 2025	DINER
* Poireaux vinaigrette Rôti de boeuf froid nature orig (FR) Pennes au gruyère Tomme noire Pomme cuite		Potage de Légumes * * Poisson meunière Fenouil à la provençale Oeufs au lait (°°)
DEJEUNER	DIMANCHE 12 Octobre 2025	DINER
* Saumon frais + mayonnaise Tajine de poulet Poêlée de légumes tajine aux abricots Roquefort Tiramisu*		Velouté de Potiron* Dahl lentilles corail au lait de coco Riz créole Fromage blanc aux fruits °°

DEJEUNER * Concombre à la crème Boeuf bourguignon (orig FR) Carottes rondelles braisées Crème créole Gaufrettes vanille	LUNDI 13 Octobre 2025	DINER Potage de Légumes * * Jambon blanc (1 tranche)+ beurre Gratin dauphinois +++ Dés de mangue
DEJEUNER ~Velouté poireaux pomme de terre Brique * Langue sauce Madère Pommes vapeur au beurre Tomme noire Salade de suprêmes d'orange	MARDI 14 Octobre 2025	DINER Potage de Légumes * Petite salade verte d'accompagnement Chou farci Riz au lait maison* (°°)
DEJEUNER * Poireaux vinaigrette Paupiette de poisson sauce hollandaise Brocolis braisés Camembert Banane*	MERCREDI 15 Octobre 2025	DINER Velouté carottes* Salade de mâche Gratin de coquillettes aux lardons Crème dessert caramel coupelle (°°)
DEJEUNER * Salade d'endives au bleu Boudin noir/pomme Purée de pomme de terre Fromage blanc nature Poire cuite au chocolat	JEUDI 16 Octobre 2025	DINER Potage de Légumes * * Rôti de dinde au jus Blettes béchamel gratinées Semoule à l'orange*
DEJEUNER * Pâté de campagne + cornichon Fish (& Chips) sauce béarnaise Frites* Petit moulé nature Salade de fruits	VENDREDI 17 Octobre 2025	DINER Soupe à l'oignon* * Omelette au fromage Epinard haché à la crème Flan café
DEJEUNER ~Velouté tomate basilic brique * Poule sauce suprême Légumes du pot au feu/PdT Saint nectaire Pomme*	SAMEDI 18 Octobre 2025	DINER Potage de Légumes * Salade verte entrée Feuilleté chèvre-emmental Petit cabrais Prunes au sirop
DEJEUNER * Surimi+mayo Lapin aux pruneaux Panaïs braisés Bleu portion Tarte normande*	DIMANCHE 19 Octobre 2025	DINER Potage de Légumes * Petite salade verte d'accompagnement Lasagnes Petits suisses parfumés (x2) °°
DEJEUNER * Betteraves vinaigrette Tripes Pommes vapeur au beurre Petit cabrais Pruneaux au sirop	LUNDI 20 Octobre 2025	DINER Velouté de courgettes* Salade de mâche Riz aux petits légumes (plat complet) Yaourt aux fruits °°

DEJEUNER	MARDI 21 Octobre 2025	DINER
* Terrine de poisson+mayo Pintade sauce au pineau Petits pois à la française Camembert Pamplemousse en quartier		Potage de Légumes * Poisson meunière Salade verte garniture* Flan citron *
DEJEUNER	MERCREDI 22 Octobre 2025	DINER
~Velouté de potiron Brique * Boulettes d'agneau sauce poivre vert Lentilles braisées Liégeois chocolat Orange		Velouté carottes* Salade de mâche Bouchée aux fruits de mer (plt complet) * Riz au lait maison*
DEJEUNER	JEUDI 23 Octobre 2025	DINER
* Carottes râpées vinaigrette Choucroute garnie Cantal Banane		Potage de Légumes * Salade de Laitue Tarte aux poireaux Crème Praliné oo
DEJEUNER	VENDREDI 24 Octobre 2025	DINER
* Rillettes+cornichons Saumon sauce hollandaise Riz pilaff Emmental (BIO) Pomme cuite caramel		Velouté de courgettes* ** Clafouti chèvre/épinards * Gâteau de semoule coupelle
DEJEUNER	SAMEDI 25 Octobre 2025	DINER
Soupe tomate vermicelle * Pot au feu Légumes du pot au feu/PdT Petit moulé nature Farandole de fruits frais		Potage de Légumes * Petite salade verte d'accompagnement Spaghetti carbonara Yaourt nature Compote de poire*
DEJEUNER	DIMANCHE 26 Octobre 2025	DINER
* Mousse de canard + cornichons Blanquette de veau °Riz/ champignons° Buchette de chèvre Tarte au citron**		Velouté de Potiron* Salade verte entrée Rôti de porc froid Pomme de terre boulangères Flan caramel (°°)
DEJEUNER	LUNDI 27 Octobre 2025	DINER
Salade de mâche Soupe à l'oignon* Hachis parmentier Carré frais BIO Pomme		Potage de Légumes * Salade verte entrée Flan de carottes Semoule au lait maison* oo
DEJEUNER	MARDI 28 Octobre 2025	DINER
* Pamplemousse en quartier Sauté de mouton Haricots blancs au jus Gouda Ile flottante*		Velouté de courgettes* Salade verte entrée Brandade de poisson Fromage blanc aux fruits oo

DEJEUNER	MERCREDI 29 Octobre 2025	DINER
* Sardine à l'huile+ beurre Rôti de boeuf (orig FR)** Röstis de pommes de terre Petit moulé ail/fines herbes Ananas frais*		Velouté carottes* Oeufs pochés (x2) Epinard haché à la crème Riz au lait maison** oo
DEJEUNER	JEUDI 30 Octobre 2025	DINER
Soupe de poisson croûtons et gruyère * Boulettes de soja tomates basilic Poêlée celtique braisée Camembert Salade de fruits		Potage de Légumes * Salade verte entrée Croque-monsieur ** Pêche au sirop
DEJEUNER	VENDREDI 31 Octobre 2025	DINER
* Salade d'endives aux noix Tartiflette Fromage blanc nature Poire au vin		Potage de Légumes * Oeufs brouillés Blette sauce tomate Yaourt aux fruits oo