

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 5 octobre 2026 <i>Ste Fleur</i>	Betteraves vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pâtes au beurre Fromage Fruit	Potage poireaux p. de terre Gratin de légumes/jambon Fromage Dessert
MARDI 6 octobre 2026 <i>St Bruno</i>	Pâté de campagne Sauté de dinde campagnard Riz/brocolis Fromage Salade de fruits	Potage céleri Filet de hareng Salade de pommes de terre Crème dessert
MERCREDI 7 octobre 2026 <i>St Serge</i>	Tomates vinaigrette Cassoulet Fromage Fruit	Potage freneuse Bouchée à la reine Salade verte Fromage blanc fruité
JEUDI 8 octobre 2026 <i>Ste Pélagie</i>	Céleri rémoulade Bœuf en daube Pommes vapeurs/carottes Fromage Fruit cuit	Potage tomates printanier Pâtes à la carbonara Petit suisse aux fruits Compote
VENDREDI 9 octobre 2026 <i>St Denis</i>	Salade d'endives fromage Poisson sauce crème Epinards crème/purée Fromage Salade de fruits	Potage crécy Tomate farcie Riz au beurre Crème gruyère Fruits au sirop
SAMEDI 10 octobre 2026 <i>St Ghislain</i>	Œufs macédoine mayonnaise Rôti de veau Pommes vapeurs/haricots verts Fromage Fruit	Potage du jardin Pâté en croûte Salade de pâtes Entremets
DIMANCHE 11 octobre 2026 <i>St Firmin</i>	Asperges vinaigrette Canette rôtie Pommes sautées Fromage Pâtisserie	Bouillon poule vermicelle Quiche Lorraine Salade verte Fromage Fruits au sirop

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
 Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.