

AU MENU CETTE SEMAINE

du lundi 16 novembre au dimanche 22 novembre 2026

Harmonie Automne

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
Déjeuner	Emincé de dinde au paprika Polenta Trio de légumes	Cervelas alsacien Celeri braisé Pates farfalle	Haut de cuisse de poulet rôtie sauce à la moutarde ancienne Choux de Bruxelles Frites	Saucisson en brioche Salade composée (salade	Colin sauce dieppoise Brunoise de légumes Semoule	Rôti de dindonneau sauce vallée d'Auge Tagliatelles Poêlée de champignons à l'ail	Blanquette de veau Riz Carottes rondelles
	Semoule au lait	Quetsch rotie à la cannelle	Smoothie ananas/fraise/banane et citron vert	Poire pochée au vin rouge	Cake marbré et sa crème anglaise	Natillas (crème à la cannelle)	Baba au rhum et crème pâtissière
Dîner	Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de Beignet de calamar sauce béarnaise Purée de légumes Compote de pomme et fraise allégée en sucre	Bouillon de légumes aux vermicelles Tortilla aux pommes de terre et poivrons Yaourt nature	Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de Sauce crémeuse aux lardons fumés, potiron et lentilles corail Pâtes torsadées Crème dessert saveur vanille	Crème aux pois cassés Pain de viande sauce moutardeà l'ancienne Haricots verts Poire	Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de Pizza à la mozzarella et fourme d'ambert Salade batavia à la vinaigrette Pot de crème au citron	Potage parisien Endives au jambon gratinées Compote de pommes allégée en sucre	Soupe à l'oignons et au bouillon de volaille Knack Salade de pommes de terre Fruit de saison