



MENUS
SEMAINE DU 28.09.2026 AU 04.10.2026

S40	MIDI	SOIR
LUNDI 28	SALADE COLESLAW BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF PLATEAU DE FROMAGES PASTIQUE	SOUPE PAYSANNE TARTE 3 FROMAGES SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES FLAN VANILLE
MARDI 29	SALADE COMPOSEE ROTI DE PORC FRITES PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS	POTAGE JARDINIERE (carottes, petits pois, haricots mange tout, navets, pdt) BOUCHEE DE LA MER MAISON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES BANANE BIO
MERCREDI 30	CAROTTES RAPEES ET VINAIGRETTE A L'ORANGE TAJINE DE SAUTE DE POULET AUX PRUNEAUX  SEMOULE FROMAGE CAKE A LA FLEUR D'ORANGER MAISON	BOUILLON DE VERMICELLES JAMBON BLANC SUPERIEUR PUREE DE POMMES DE TERRE PLATEAU DE FROMAGES PECHE AU SIROP
JEUDI 01	ŒUF COCOTTE A LA CREME SAUCISSE CATALANE ET AIOLI POMMES DE TERRE GRENAILLE PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON BIO	SOUPE DE LEGUMES VERTS (brocolis, courgettes, brunoise, épinards, pdt) TORTILLA MAISON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES MOUSSE A LA CREME DE MARRONS
VENDREDI 02	SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES POISSON FRAIS DE LA MER ET AIL PATES BIO PLATEAU DE FROMAGES POMME AU FOUR	POTAGE FERMIER QUICHE LORRAINE SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES LIEGEOIS VANILLE
SAMEDI 03	SAUCISSON A L'AIL NOIX DE JONES DE BŒUF BRAISEES PATATES DOUCES PERSILLEES PLATEAU DE FROMAGES ANANAS FRAIS	POTAGE CULTIVATEUR (carottes, oignons, pdt) TOMATE FARCIE RIZ PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT CHOCOLAT BIO
DIMANCHE 04	ŒUFS MIMOSA CASSOULET A L'ANCIENNE PLATEAU DE FROMAGES BABA AU RHUM	BOUILLON DE VERMICELLES POISSON MEUNIERE, CITRON FONDUE DE POIREAUX PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE FRUITS BIO

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement
EHPAD DOCTEUR DAGUES 22 Boulevard de la Fraternité 66600 Salses le Château



