



Sem. 41 - 05/10/2026 au 11/10/2026



**Sens &
cuisine**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Entrée	Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Bolée de chou blanc à la japonaise	Julienne de radis noir vinaigrette citronnée	Salade de concombres ciboulette	Salade mexicaine (haricots rouges, avocats et poivrons)
Plat	Palette de porc à la diable	Pièce de rôti de dinde	Pièce de bœuf hachée au cheddar	La blanquette de veau de la mère Brazier	Tagliatelles et légumes du soleil
Option Sans Porc	Boulette végétarienne (BLÉ)				
Accompagnement	Écrasé de pommes de terre fraîches de la maison	Jeunes carottes fraîches braisées	Blé parfumé	Riz pilaf	Courgettes fraîches sautées en persillade
Laitage	Chavroux	Petit fromage frais	Tomme blanche	Mimolette	Petit fromage frais ail et fines herbes
Dessert	Fruits frais de saison	Crêpes au sucre	Compote pommes/poires	Flan pâtissier	Fruits frais de saison

Les composantes en bleu ne sont servies qu'aux élémentaires



Sem. 42 - 12/10/2026 au 18/10/2026



**Sens &
cuisine**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Timbale de boulgour aux fruits secs	Bolée de concombre vinaigrette aux échalotes	Bolée d'endives aux noix	Salade de pois chiches aux épices douces, féta & persil	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Ragout de boeuf aux olives vertes	Lasagnes épinards & fromage frais sauce tomate	Sauté de dinde à l'orientale	Jambon grillé au jus	Dos de colin aux herbes
Option Sans Porc			Nuggets de blé		
Accompagnement	Carottes fraîches braisées	Salade verte fraîche	Riz basmati	Poêlée forestière	Blésotto
Laitage	Bleu	Petit fromage frais	Saint Paulin	Edam	Brie
Dessert	Salade de fruits frais d'été	Pot de crème speculoos	Faisselle à la confiture	Fruits frais de saison	Pomme cuite au miel

Les composantes en bleu ne sont servies qu'au élémentaires