



Menu Périodique - oct. 2026

B
O
N

A
P
P
E
T
I
T

Semaine 40				
lundi	mardi	mercredi	jeudi 1	vendredi 2
			Salade de carotte Steak haché, légumes gratin Dauphinois Surprise à la noix de coco	Salade verte & fromage Ravioli aux épinards Poire pochée
Semaine 41				
lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Jambon - cornichon Poisson riz, légumes Laitage	Potage Lasagne Bolognaise Génoise à la confiture	Crudités Cuisse de poulet pomme au four Biscuit	Salade verte Gnocchi aux fromages Fruit frais	Salade de tomate Cordon Bleu de porc rösti Eclair
Semaine 42				
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Pâté en croûte Merquez semoule et légumes Fromage blanc	Terrine de poisson Chili con carne riz Cookies	Salade mixte Choucroute garnie Fruit frais	Terrine de campagne Poisson boulghour, légumes Gâteau au chocolat	Céleri en remoulade Pâtes Napolitaine Pasteis nata

pour information :

- toutes les entrées sont servies avec salade verte
- chaque plat contient au moins un légume
(pour la plupart Bio)
- le pain est confectionné et cuit au Palais Gourmand

Joaquim Marques
Chef de cuisine