

CUISINE



SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026

A TREMBLEY

SEMAINE 42

**M
I
D
I**

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Soupe de légumes	Soupe de courgettes	Potage freineuse	Potage Crécy	Velouté de courge	Potage du jardin	Terrine de poisson
Sauté de bœuf(CH) bourguignon	Hachi parmentier(ch)	Choucroute(ch)	Rôti de dinde(CH), sauce forestière	Filet de carrelet(fao27) meunière	Boudin noir(ch)	Paupiette de poulet(ch) et son jus
Patates douces rôties			Flageolets	Ebly crémeux	Pomme mousseline	Risotto au parmesan
Carottes au cerfeuil	Poêlée d'automne	Pommes fondantes	Endives braisées	Haricots verts	Pomme fruit poêlé	Mijoté de romanesco
Crème au citron	Pancake au fruit	Pâtisserie	Tarte au raisinet	Dessert du jour	Dessert glacé	Douceur du dimanche

**S
O
I
R**

Potage fermier	Velouté de légumes aux herbes	Potage cultivateur	Potage parisien	Soupe aux choux	Velouté de céleri	Potage du maraîcher
Gratin de pâtes	Galettes de polenta et concassé de tomate au parmesan	Gratin de poireaux au jambon(ch)	Œuf mimosa au thon	Beignets de fromage et ses légumes	Pâtes à la bolognaise(ch)	Quiche à la courge
Salade mêlée et radis	Salade cabus	Salade de céleri	Taboulet du chef	Salade d'endives	Salade de carottes	Petit pain
Fromage blanc au coulis de fraises	Pomme rôtie à la confiture	Poire au vin	Fruit	Yaourt au fruit	Clémentines	Petits suisse aux fruits

Les origines des viandes sont appliquées sur le tableau d'affichage à l'entrée de la salle

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

