



La Semaine du Goût

5 couleurs, 5 saveurs, 1 seule envie : se régaler !

Un voyage gourmand
au fil des couleurs
et des saveurs !



La journée
verte



Les saveurs orangées
de l'automne



Les couleurs violettes
et rouges



La découverte
des cinq saveurs



Vendredi marron
et doré

Jour	Lundi 12 octobre 2026	Mardi 13 octobre 2026	Mercredi 14 octobre 2026	Jeudi 15 octobre 2026	Vendredi 16 octobre 2026
 Entrée	Velouté de courgettes et petits pois  	Carottes râpées, vinaigrette douce au jus d'orange  	Salade de betteraves et pommes	Salade d'endives, carottes et pommes	Velouté de potiron avec quelques croûtons  
 Plat chaud	Émincé de poulet sauce aux herbes  	Parmentier de lentilles, carottes et patate douce  	Sauté de dinde aux champignons  	Filet de poisson sauce au citron  	Sauté de bœuf aux oignons  
 Alternative sans viande	Colin sauce aux herbes  	—	Omelettes aux fromages  	—	Filet de sole  
 Garniture	Haricots verts	Salade verte	Riz au chou rouge	Écrasé de panais et pommes de terre	Gratin de fenouil et patate douce
 Fromage	—	Emmental 	—	—	—
 Dessert	Kiwi	Moelleux d'automne au potimarron, à la pomme et au chocolat   	Tarte rustique aux figues et aux noix   	Compote de coing et de pomme	Marbré vanille-chocolat   

Les allergènes :
à chacun son assiette !

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

													
1. Céréales contenant du gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Anhydride sulfureux et sulfites	13. Lupin	14. Mollusques

Bon appétit !

ÉQUILIBRE • GOÛT • CONVIVIALITÉ