

Menus automne- du 2 au 8 Novembre 2026

Benjour

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
M I D I	Potage/ Asperges vinaigrette ❖ Petit salé ❖ Lentilles ❖ Salade/Fromages ❖ Fruit	Potage/ Pamplennousse  Pot au feu et ses petits légumes ❖ Salade/Fromages ❖ Riz au lait maison	Potage/ Salade de perles ❖ Sauté de dinde au lait de coco ❖ Carottes Vichy ❖ Salade/Fromages ❖ Pommes cuites et son caramel maison	Potage/ Salade d'endives vinaigrette Rôti de veau a la fourme d'Ambert ❖ Tortis ❖ Salade/Fromages ❖ Fruit	Potage / Jambon de Vendée ❖ Poisson meunière ❖ Riz Basmati ❖ Salade /Fromages ❖ Mousse chocolat et petits gâteaux maison	Potage / Salami ❖ Steak haché ❖ Gratin de pommes de terre ❖ Salade /Fromages ❖ Poires au vin épicé maison	Apéritif ❖ Salade de perles et chorizo ❖ Sauté de porc à l'ananas ❖ Haricots verts ❖ Salade/Fromages ❖ Croissillon abricot
S O I R	Potage féculent ❖ Tomates farcies  ❖ Crème maison à la fraise ❖ Cocktail de fruits	Potage légumes ❖ Bouchées aux fruits de mer ❖ Salade ❖ Entremet Chocolat ❖ Compote de poires	Potage légumes ❖ Tortillas aux Pommes de terre sautées  ❖ Salade ❖ Chèvre ❖ Fruit	Potage féculent ❖ Gratin de Poireaux et jambon ❖ Crème maison au caramel Poires au sirop	Potage féculent ❖ Pilons de poulet Choux fleurs béchamel ❖ Fromage blanc de la bazinière ❖ Fruit	Potage féculent ❖ Quiche de Poêlée de légumes ❖ Yaourt aromatisé ❖ Fruit	Velouté ❖ Croque- monsieur maison ❖ Salade ❖ Chèvre ❖ Banane

MENU AUTOMNE SEMAINE DU 9 au 15 Novembre 2026

Benjau

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
M I D I	Potage/ Salade de pommes de terre Rissolé de bœuf Navets glacés Salade/Fromages Pommes au four maison	Potage/ Poireaux vinaigrette Cassoulet maison Salade Fromages Fruit	Potage / Carottes râpées Grillade de porc Choux braisés Salade /Fromages Flan pâtissier	Potage / Concombres à la menthe Foie de génisse au vinaigre balsamique Pommes boulangères Fromages Fromage blanc à la confiture	Potage / Salade Mexicaine Filet de lieu noir frais Ecrasé de panais Salade /Fromages Fruit	Potage / Macédoine mayonnaise Coq au vin Nouilles fines Salade /Fromages Abricots au sirop	Apéritif Cake de légumes Dos de saumon au beurre blanc Pommes de terre persillées Salade/Fromages Paris Brest
S O I R	Potage légumes Chipolatas et purée de pois cassés Salade Crème chocolat maison  Fruit	Potage Féculent Gratin de légumes au thon Entremet vanille Compotes de pêches	Potage légumes Pâtes aux lardons béchamel  Salade Yaourt nature Poires au sirop	Potage Féculent Gratin de Blettes œuf dur Chèvre Compote pommes/cassés	Potage légumes Cordon bleu de poulet Purée Salade Petit suisse nature Pruneaux au sirop	Potage féculent Jambon blanc Et endives braisées Yaourt aromatisé Fruit	Velouté Boulettes de viande Haricots verts Chèvre Fruit
							

MENUS AUTOMNE - DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
--	-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------

M - I - D - I	Potage/ Salade piémontaise maison Poulet rôti Poêlée de potiron Salade/Fromages Crème chocolat et sa cigarette russe	Potage/ Pâté de campagne Tajine de mouton Semoule aux raisins Salade /Fromages Fruit	Potage/ Salade d'endives au jambon Hachis-Parmentier maison Salade /Fromages Tarte aux pommes renversé	Potage/ Carottes râpées Rognons sauce madère Flan de légumes aux champignons Salade/Fromages Gâteau de semoule maison	Potage/ Salade de riz Filet de poisson sauce tartare Courgettes sautées Salade/Fromages Fruit	Potage/ Céleri remoulade Rôti de porc de la croix Marand Petits pois carotte Fromages Mousse pralinée et son gâteau maison	Apéritif Champignons à la grecque Tranches de gigot d'agneau Flageolets Salade/Fromages Eclair vanille
---------------	--	--	---	---	---	--	---

Bonne Appétit!

S O - I - R	Potage légumes Quiche à l'oignon Salade Entremet vanille Fruit	Potage féculent Poisson et céleris façon brandade Yaourt sucré Compote de pommes/bananes	Potage féculent Jambon blanc Haricots beurre Liégeois café Poires au sirop	Potage légumes Pâtes à la carbonara Salade Chèvre Compote de pêches	Potage légumes Fressure Purée de pommes de terre Salade Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	Potage légumes Omelette espagnole pommes de terre Salade Petits suisses sucrés Fruit	Velouté Saucisse salisfite Chèvre Fruit
-------------	--	---	--	---	--	--	--



Menus automne - du 23 au 29 novembre 2026

Bonjour
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

M I D I Potage / Poireaux vinaigrette Blanquette de Veau Riz Salade / Fromage Compoté maison	Potage / Salade de pépinettes Pot au feu Et Ses légumes Salade / Fromages Fruit	Potage / RADIS beurre Poulet Frites Salade / Fromages Panna cotta maison	Potage / Mousse de foie Sauté de veau provençal Légumes du soleil Salade / Fromages Tarte au citron	Potage / Betteraves aux noix Brandade de morue maison Salade / Fromages Fruit	Potage / Duo de saucissons à l'ail Pintade aux pêches Brocolis Salade / Fromages Crêpes à la confiture	Apéritif Salade de riz basmati Joue de porc à l'estragon Navets braisés Salade / Fromages Tarte aux pommes maison
S O I R Potage féculent Choux romanesco aux lardons Bouillie chocolat Fruit	Potage légumes Filet de maquereaux au vin blanc avec pommes de terre Salade Yaourt sucré Compote de poires	Potage féculent Filan de blettes gratiné Petits suisses sucrés Cubes de pêches	Potage légumes Boudin blanc Purée Salade Chèvre Fruit	Potage féculent Cake de légumes Salade Entremet chocolat Avec sa poire cuite	Potage féculent Chipolatas Ecrasé de panais Yaourt aromatisé Fruit	Velouté Hachis-parmentier Salade Chèvre Fruit

Bon Appétit



Menus automne- du 30 novembre au 6 décembre 2026

Benjeun v Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
M - I - D - I Potage /Salade de blé Emincé de cœurs de bœuf Purée de 3 légumes Salade/Fromages Poires au sirop	Potage / Concombre vinaigrette Bœuf bourguignon Et Pomme de terre vapeur Salade/Fromages Œufs au lait 	Potage/ Mortadelle Colombo de porc Riz pilaf Salade /Fromages Fruit	Potage/Salade d'endives aux noix Feuilleté de Paleron de bœuf Carottes vichy Salade / Fromages Clafoutis maison	 Potage / Salade de riz Blanquette de poissons Printanière de légumes Salade/Fromages Chocolat liégeois	Potage / Rillons Charentais Paupiette de veau Coquillettes Salade/Fromages Fruit 	Apéritif Avocat mayonnaise Poulet rôti avec Gratin de pommes de terre Salade/ Fromages Crumble aux pommes maison
		Bon Appétit !				
S O - I - R Potage légumes Quiche Lorraine Salade Yaourt aromatisé Fruit 	Potage féculent Cake de poisson a la brunoise de légumes Petits suisses et Compote pommes/banane	Potage féculent Œuf florentine Crème café Pomme cuite	Potage légumes Pâtes à la carbonara Salade Chèvre Pêches au sirop 	Potage légumes Museaux vinaigrette Pommes de terre en robe des champs Salade Crème maison	Potage féculent Pilon de poulet Haricots verts Crème pralinée Compote pommes/cassis	 Velouté Jambon blanc Endives braisées Chèvre Fruit

MENUS AUTOMNE- SEMAINE DU 7 AU 13 DECEMBRE 2026

Bonjour

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage/ Betteraves à la vinaigrette Boudin noir Purée de pois cassés et pommes de terre Fromages Fruit	Potage/ Salade de pommes de terre  Langue de bœuf sauce piquante Haricots plats Fromages Fruit	Potage/ Céleri vinaigrette Endives au jambon Fromages Semoule au lait maison	Potage/ Salade de lentilles corail Boeuf au sésame et crevettes façon thaïe Carotte Salade /Fromages Fruit	Potage/Choux rouge Dos de colin « infusion de persil » Pommes vapeur Fromages Fruit	Potage/ Farci Poitevin de la Croix Marand Paleron de bœuf Mogettes Salade/Fromages Liégeois vanille	Apéritif Salade de riz Cuisses de lapins aux olives vertes Tomates provençales Fromages Fran pâtissier
Potage féculent Tortilla à la Poêlée Bretonne Crème maison framboise Compote pommes/ cassis	Potage légumes Faupiette de Saumon Ratatouille Entremet vanille Oreillons de pêches	Potage légumes Pâtes à la bolognaise avec gruyère à volonté  Salade Faisselle Cocktail de Fruits	Potage féculent Rôti de porc Fèves au beurre Chèvre Compote de poires	Potage féculent Fran aux légumes Salade Crème maison citron Pruneaux au thé 	Potage féculent Gros grillons Brocolis vinaigrette Fromage blanc de Pamplie Et coulis de fruits rouges	Velouté  Pommes de terre sarladaise et lardons Salade Chèvre Fruit