



MENU DU SELF SEPTEMBRE 2026



Dates	Potage	Plat	Dessert
jeudi 3 septembre	Potage courgettes	Boudin blanc grillé - compote - purée	Cookies
vendredi 4 septembre	Potage au céleri	Pêches au thon / Salade de pommes de terre	Panna cotta aux fruits rouges
lundi 7 septembre	Potage carottes	Pennes sauce tomate crème	Crème vanille
mardi 8 septembre	Potage aux tomates	Cordon bleu - jardinières de légumes	Glace vanille
jeudi 10 septembre	Minestrone	Brochettes de campagne ou saucisses et taboulé	Brownies
vendredi 11 septembre	Potage carottes	Lasagne aux deux saumons et épinards	Macédoine de fruits
lundi 14 septembre	Potage courgettes curry	Steak haché - compote - purée	Glace
mardi 15 septembre	Potage brocolis	Spaghettis bolognaise	Crumble pommes - poires
jeudi 17 septembre	Potage cerfeuil	Poulet curry coco - riz	Crème chocolat
vendredi 18 septembre	Potage brocolis	Gyros de volaille - Riz	Brownies
lundi 21 septembre	Potage légumes oranges	Boulettes - petits pois carotte - pommes de terre rissolées	Crème
mardi 22 septembre	Potage carottes	Macaronis au gratin	Merveilleux
jeudi 24 septembre	Potage champignons	saucisses et purée aux carottes	Tarte tatin
vendredi 25 septembre	Potage Dubarry	Saucisses de campagne (porc) - Duo de purée	Coupe pavlova exotique
lundi 28 septembre	Potage cerfeuil	Pâtes froides au thon	Crème spéculoos
mardi 29 septembre	Potage vert	Boulettes sauce tomate - frites	Muffin



La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre. Nous vous invitons à vous adresser au personnel de service pour connaître la composition des produits et les allergènes.



Le potage avec les légumes frais du jours sont réalisés à base de bouillon de volaille.



Tous les jours, à la place du dessert, un fruit ou un yoghourt est proposé.