

## Menus du 30 Juin au 06 Juillet 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04	Samedi 05	Dimanche 06
D E J E U N E R	Betteraves ciboulette ***	Courgettes râpées à l'ail ***	Roulade de volaille aux olives ***	Houmous de haricots rouges ***	Chou fleur en salade ***	Crêpe aux champignons ***	Gaspacho ***
	Boulettes de veau sauce estragon	Dos de colin froid sauce tartare ***	Tarte aux fromages ***	Carré de porc froid sauce béarnaise ***	Crumble de poisson au pain d'épices ***	Chipolatas ***	Volaille au citron confit ***
	Tortis tricolores	Semoule à la tomate	Salade verte	Taboulé	Farfalles	Haricots blancs au thym	Riz créole
	Haricots beurre persillés ***	Epinards hachés à la crème ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Salade de haricots verts ***	Ratatouille ***	Petit suisse ***	Fromage blanc ***
	Buchette mi chèvre ***	Yaourt nature ***	Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé ***	Carré de l'Est ***	Ananas menthe et miel	Clafoutis
	Fruit	Chausson aux pommes		Fruit	Compotée pommes spéculoos		
D I N E R	Salade de blé provençale ***	Smoothie carottes mangue ***	Concombre à la crème ***	Tarte fine tomate et oignons ***	Pâté de foie ***	Salade verte ***	Melon ***
	Moussaka	Salade de riz	Parmentier d'agneau	Gratin de courgettes	Tortilla	Brandade	Galette de soja
	bœuf aubergines ***	au jambon de dinde ***	au thym ***	à la volaille ***	à l'andalouse ***	de poisson à l'estragon ***	Jeunes carottes ***
	Rondelé ***	Camembert ***	Gouda ***	Emmental ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Buche du Pilat ***	Croc lait ***
Compote de fruits	Flan vanille caramel	Fromage blanc aux fruits rouges	Liégeois chocolat	Fruit	Yaourt brassé aux fruits	Crème vanille	



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



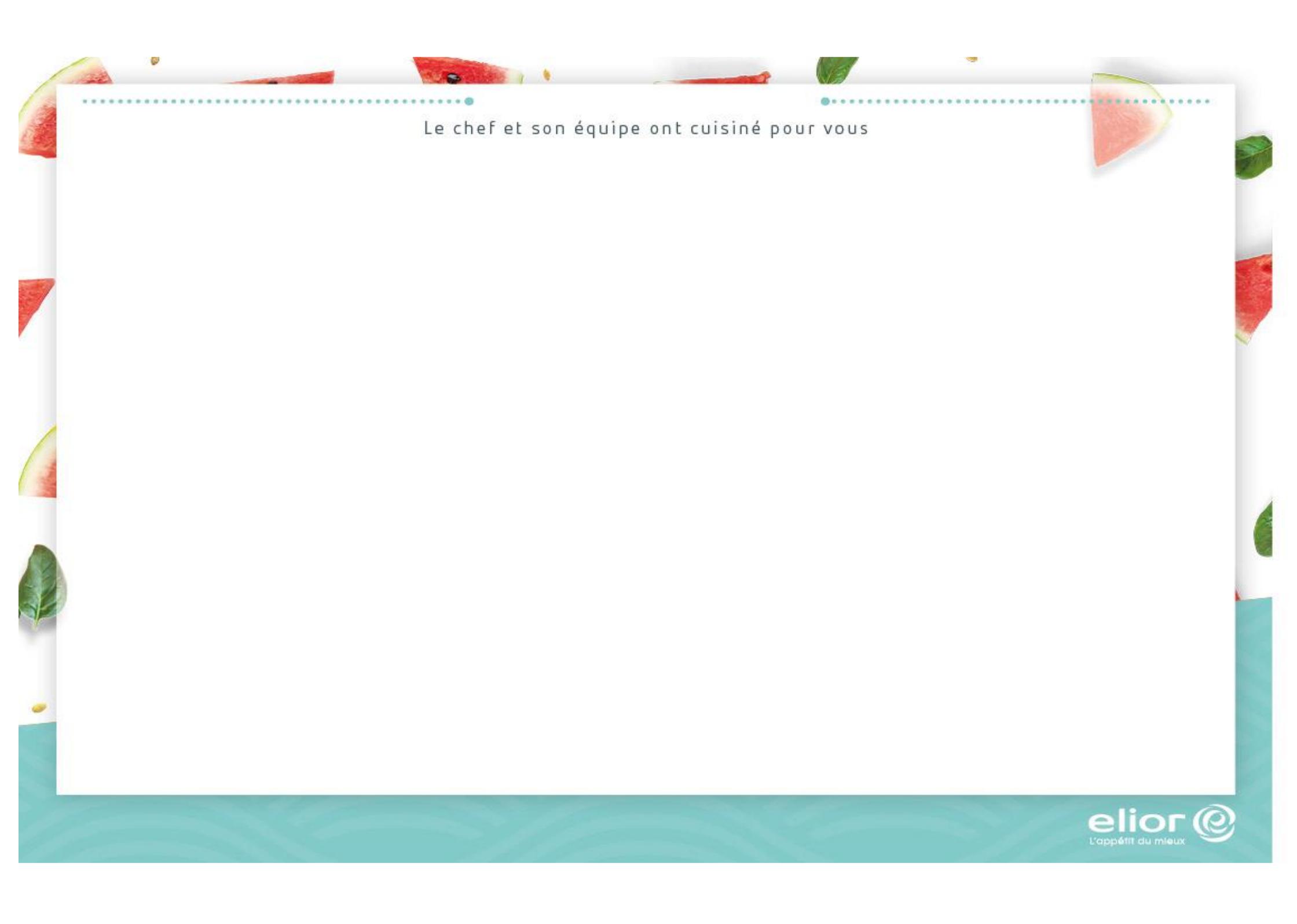
: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous