

Menus du 07 au 13 Juillet 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
D E J E U N E R	Macédoine mayonnaise du soleil *** Légume farci et son coulis Semoule *** Yaourt nature *** Fruit	Salade de pâtes *** Jambon braisé sauce brune *** Chou fleur rémoulade mimolette *** Pavé demi sel *** Donut	Terrine de légumes *** Cubes de colin aux 3 céréales *** Pommes campagnardes Bâtonnets de carottes *** Brie *** Smoothie	Saucisson à l'ail *** Crêpe à l'emmental *** Aubergines et courgettes rôties *** Vache qui rit *** Semoule au lait	Salade de tomates *** Lasagnes *** au saumon et à l'oseille *** Coulommiers *** Fromage blanc aux myrtilles	Céleri râpé au fromage blanc *** Saucisse de Toulouse *** Polenta *** Tomme blanche *** Compote de fruits	Melon *** Sauté de dinde Marengo *** Purée de pommes de terre *** Bleu *** Salade fruits exotiques lait de coco
D I N E R	Lentilles à l'échalote *** Rôti de dinde aux herbes *** Poêlée de légumes *** Saint Paulin *** Mousse au chocolat	Fenouil à l'aneth *** Salade niçoise *** (riz, légumes, thon, olives) *** Laitage *** Fruit	Soupe froide de petits pois *** Tarte aux poireaux Salade verte *** Yaourt nature *** Compote de fruits	Pastèque *** Salade de haricots rouges *** aux œufs durs *** Edam *** Fruit au sirop	Coleslaw *** Hachis Parmentier *** de légumes *** Edam *** Crème pâtissière aux raisins secs	Salade verte *** Gratin de macaronis *** aux légumes frais de saison *** Croc lait *** Fruit	Salade de crozets fraîcheur *** Jambon *** à la russe *** Fromage blanc *** Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable

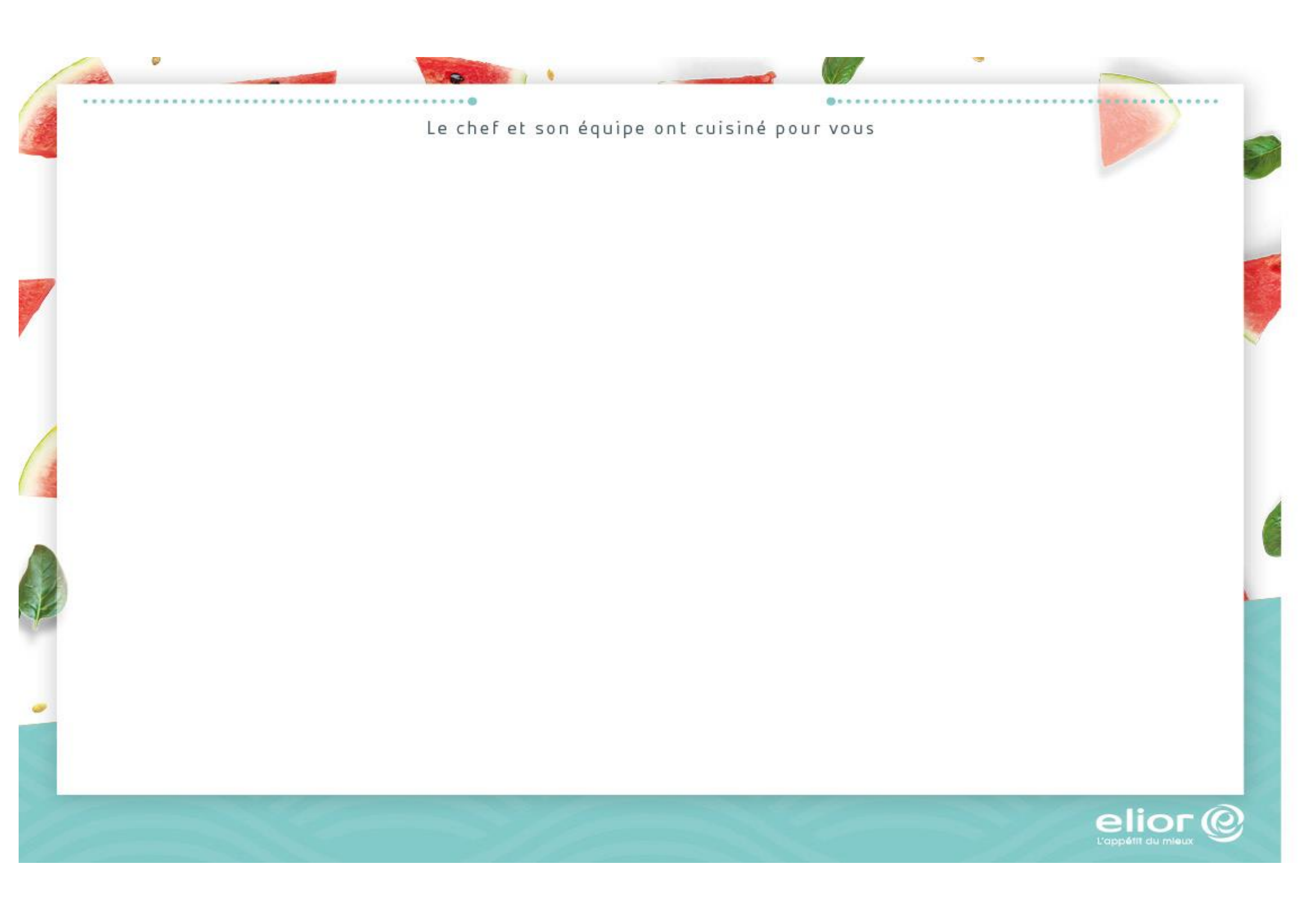


: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid

alior
L'appétit du mieux



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous