

Menus du 04 au 10 Août 2025

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
D E J 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 ***
	Cuisse de poulet froid 	Salade ***	Tarte aux fromages ***	Carré de porc froid sauce béarnaise ***	Crumble de poisson au pain d'épices ***	Chipolatas ***	Volaille au citron confit ***
	Salade de tortis tricolores ***	de pois cassés au saumon ***	Salade verte ***	Taboulé ***	Farfalles ***	Haricots blancs au thym ***	Riz créole ***
	Buchette mi chèvre ***	Yaourt nature ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Yaourt aromatisé ***	Ratatouille ***	Petit suisse ***	Fromage blanc ***
	Fruit	Chausson aux pommes	Crème dessert caramel	Fruit	Compotée pommes spéculoos	Ananas menthe et miel	Clafoutis
D I N E R	Salade de blé provençale ***	Smoothie carottes mangue ***	Concombre à la crème ***	Croisillon au fromage ***	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

elior
l'appétit du mieux