

Menus du 11 au 17 Août 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
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 fêta et basilic *** Paëlla *** garnie *** Coulommiers *** Carré abricots	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
					ASSOMPTION		
	Lentilles à l'échalote *** Escalope viennoise 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

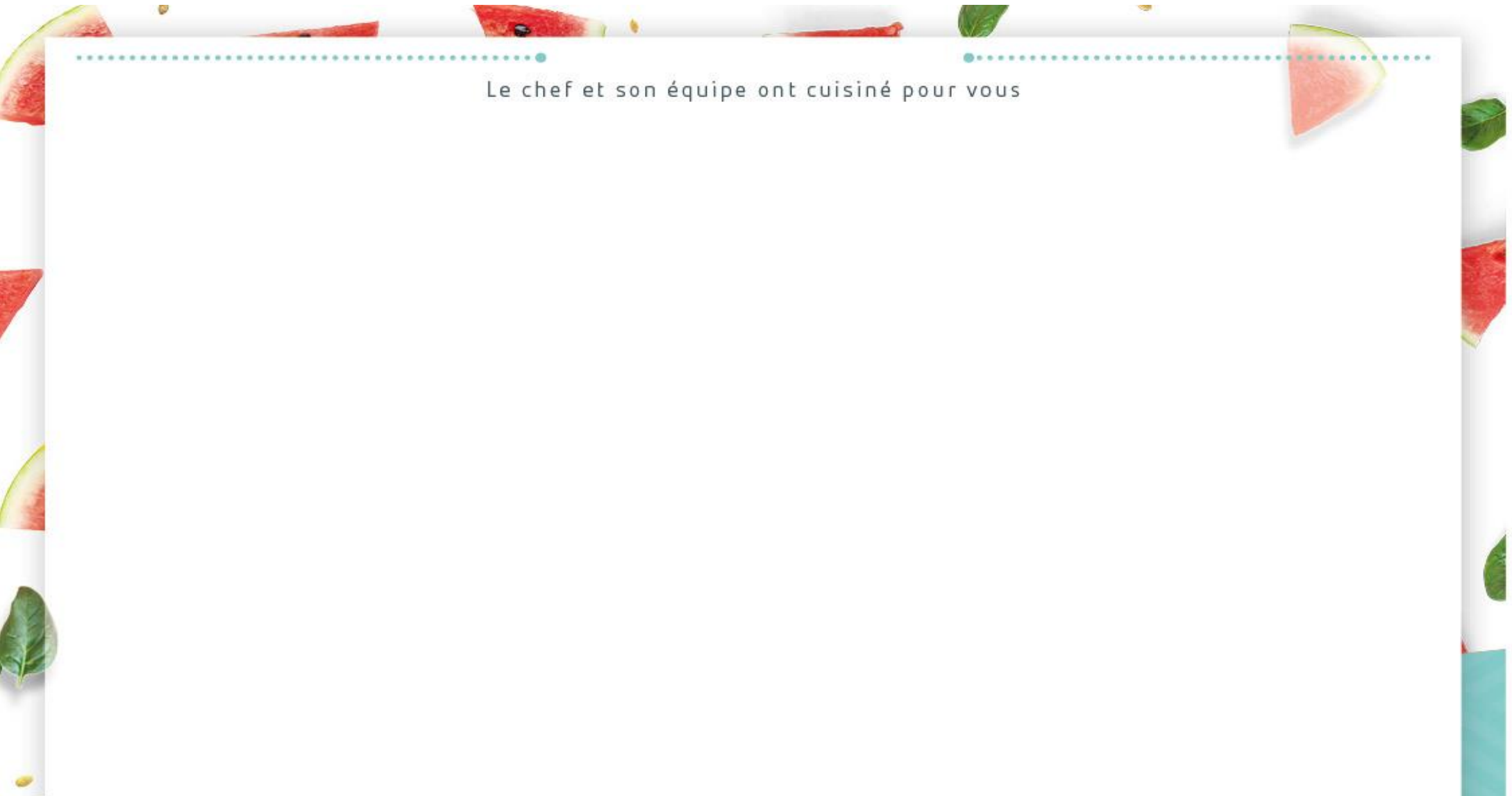


: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid

alior
L'appétit du mieux



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous