

Menus du 18 au 24 Août 2025

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
D E J E U N E R	Salade de riz aux dés de crudités *** Quiche au saumon et ciboulette Haricots verts à l'échalote *** Carré de l'est *** Compote de fruits	Salade verte *** Sauté de poulet au citron et basilic *** Pommes campagnardes Brunoise de légumes *** Camembert *** Flan nappé caramel	Rillettes de thon à l'aneth *** Omelette *** Blé Ratatouille *** Fraidou *** Smoothie	Carottes au maïs *** Penne bio 1/2 complets *** à la bolognaise et fromage râpé *** Petit suisse aromatisé *** Melon vert	Terrine de campagne *** Colin sauce matelote *** Polenta Courgettes au basilic *** Brie *** Mousse au chocolat	Tomates et concombre *** Riz sauté Yakimeshi *** (gingembre, soja) *** Rondelé *** Compote de fruits	Pastèque *** Rôti de porc au miel *** Taboulé *** Fromage sec *** Gâteau marbré
	Betteraves au cerfeuil *** Salade de lentilles aux merguez *** Yaourt aromatisé *** Eclair au chocolat	Tarte fine tomate et oignons *** Kefta d'agneau aux épices libanaise Haricots beurre à la tomate *** Fromage blanc *** Fruit	Céleri rémoulade au paprika *** Salade Strasbourgeoise *** Mimolette *** Fromage blanc aux spéculoos	Gaspacho de tomates *** Fricassée de dinde aux haricots verts *** Petit moulé ail et fines herbes *** Tarte aux pommes	Salade de haricots cocos *** Cake jambon olives Salade verte *** Carré Président *** Fruit	Champignons au fromage frais *** Salade de pâtes au poulet *** Saint Paulin *** Crème vanille	Salade d'ébly *** Clafoutis de poisson aux poireaux *** Yaourt aromatisé *** 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