

Menus du 08 au 14 Septembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
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 sauce crevettes ***	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 ***	Croissant 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

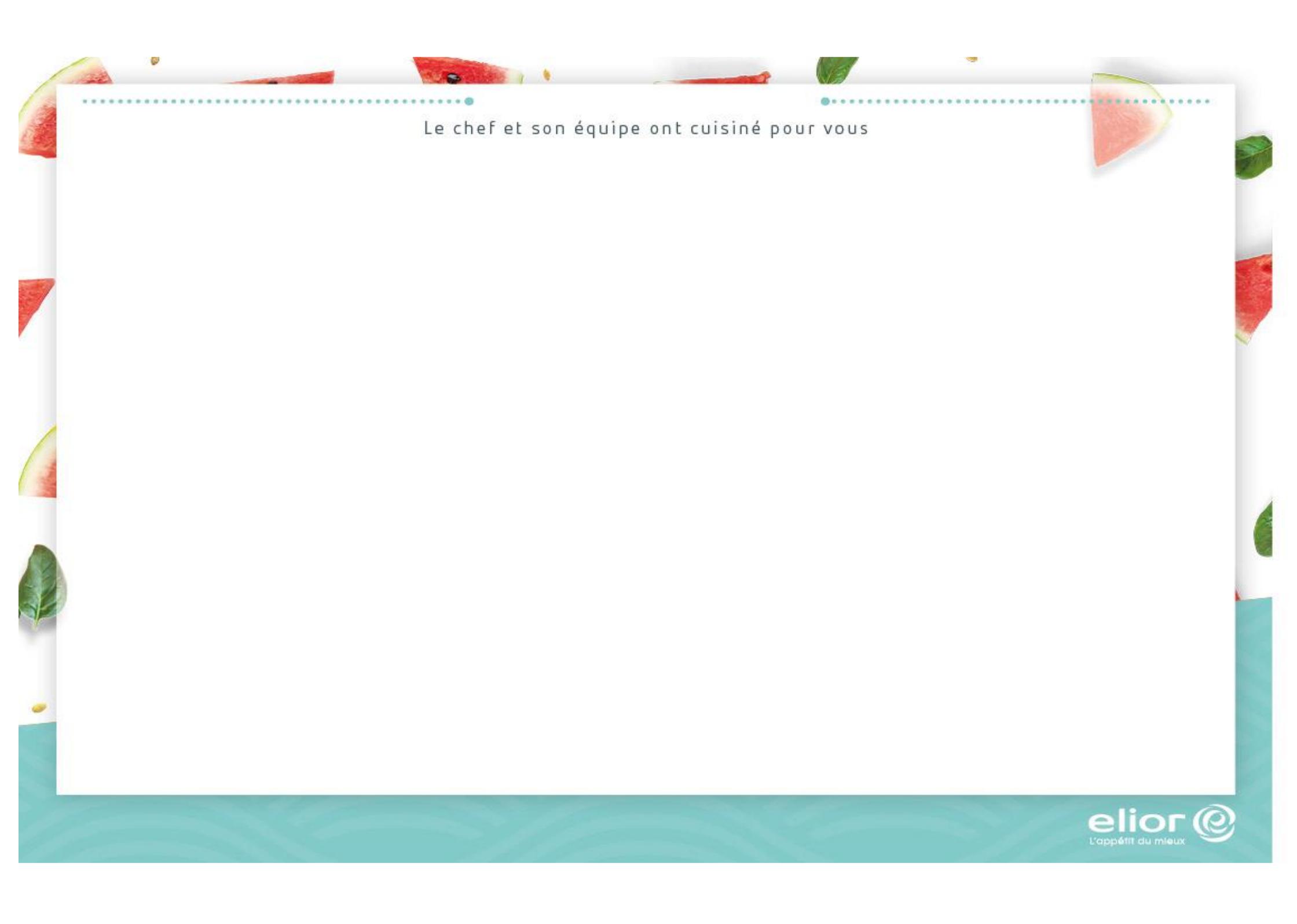


: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid





Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous