Menus du 22 au 28 Septembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
DEJEUNER	Terrine forestière *** Fricadelle de bœuf sauce vigneronne Flageolets Haricots verts à l'échalote *** Fromage blanc de campagne *** Raisin Muscat	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 *** Eclair	Carottes au maïs *** Penne bio 1/2 complets *** à la bolognaise VBF et fromage râpé *** Petit suisse aromatisé *** Smoothie	Pâté de campagne *** Colin sauce matelote *** Semoule Courgettes au basilic *** Brie *** Mousse au chocolat	Tomates et concombre *** Riz sauté Yakimeshi *** (gingembre, soja) *** Rondelé *** Compote de fruits	Céleri aux poires *** Rôti de porc à la crème *** Polenta *** Fromage sec *** Gâteau marbré
	AUTOMNE						
DINER	Betteraves au cerfeuil *** Quiche au saumon et ciboulette *** Petit moulé ail et fines herbes ***	Salade de riz aux crudités *** Kefta d'agneau aux épices libanaise Haricots beurre à la tomate *** Fromage blanc ***	Macédoine mayonnaise *** Saucisse de Strasbourg moutarde Purée de pommes de terre *** Mimolette ***	Velouté de tomates *** Fricassée de dinde aux haricots verts *** Carré de l'Est ***	Salade de haricots cocos *** Cake jambon olives Salade verte *** Carré Président ***	Champignons au fromage frais *** Salade de pâtes au poulet *** Saint Paulin ***	Salade d'ébly *** Clafoutis de poisson aux poireaux *** Yaourt aromatisé ***
	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc aux spéculoos	Tarte aux pommes	Fruit	Crème vanille	Fruit

: cuisiné par le chef et son équipe : viande française : MSC pêche durable : verger écoresponsable : issu de l'agriculture biologique : haute valeur environnementale

elior l'appétit du mieux