

Menus du 06 au 12 Octobre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
D E J E U N E R	Salade de riz *** Sauté de dinde Marengo *** Tortis tricolores Navets braisés *** Yaourt *** Fruit	Terrine de légumes sauce aux herbes *** Saucisse de Toulouse sauce vin rouge *** Lentilles Bâtonnets de carottes *** Fromage fouetté au sel de Guérande *** Compote de fruits	Champignons de Paris au fromage frais *** Cuisse de poulet sauce chasseur *** Semoule à la tomate Blettes à la crème *** Brie *** Paris Brest	Houmous *** Galette de soja *** Riz à la tomate Ratatouille *** Carré de l'Est *** Mousse au chocolat	Cervelas vinaigrette *** Dos de colin sauce au lait coco curry *** Pommes vapeur Epinards hachés à la crème *** Yaourt *** Douceur abricot	Crêpe au fromage *** Kefta de veau façon tajine *** Légumes couscous *** Mimolette *** Gâteau de semoule aux raisins	Coleslaw *** Andouillette sauce moutarde *** Polenta *** Cantal AOC *** Gâteau maison
	Ile de France						
	Betteraves à l'échalote *** Boulettes de blé et légumes thaï Purée de brocoli *** Camembert *** Crème dessert au caramel	Haricots verts à l'échalote *** Quiche chèvre et miel maison *** Salade verte *** Montcadi *** Fruit	Potagère de légumes *** Poissonnette au citron Petits pois au jus *** Rondelé nature *** Yaourt bio à la vanille	Salade verte *** Tortellinis de bœuf à la provençale *** Petit suisse aromatisé *** Fruit	Taboulé (de boulgour) *** Œufs Dubarry (chou fleur) *** Croc lait *** Compote de fruits	Céleri vinaigrette *** Gratin *** de crozets *** Yaourt aromatisé *** Fruit	Velouté d'asperges *** Croqu'œuf à la dinde Mélange 3 légumes *** Pavé demi sel *** Fruit