

Menus du 13 au 19 Octobre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
D E J E U N E R	Chou fleur rémoulade au curry *** Poisson sauce vierge exotique *** Tortis Poêlée de légumes au gingembre *** Tomme *** Brownie aux noix de pécan	Carottes râpées à l'orange *** Sauté de poulet à l'estragon *** Flageolets Purée de potiron *** Petit moulé *** Gâteau de polenta aux figues	Betteraves aux noix *** Couscous *** merguez boulettes d'agneau *** Fraidou Crêpe	Coleslaw *** Beignets de calamars *** Macaronis Piperade *** Vache qui rit *** Gâteau canadien au sirop d'érable	Salade verte *** Tartiflette *** Yaourt *** Tiramisu	Taboulé *** Moussaka *** Coulommiers *** Fruit	Pâté de foie *** Fricadelle de bœuf *** Purée de pommes de terre *** Fromage blanc *** Paris Brest

TOUS FOUS DU GOÛT : les DESSERTS

D I N E R	Salade verte *** Hachis Parmentier *** Petit suisse nature *** Fruit	Crème à l'oseille *** Jambonneau sauce échalote Haricots beurre *** Buchette mi chèvre *** Fruit	Saucisson à l'ail *** Tarte à la tomate Salade verte *** Petit suisse aromatisé *** Smoothie	Croisillon à l'emmental *** Gratin de salsifis *** à la dinde *** Saint Paulin *** Liégeois vanille	Salade de lentilles *** Omelette Printanière de légumes *** Edam *** Fruit	Salade verte *** Riz *** sauce poulet lentilles coco *** Saint Morêt *** Compote de fruits	Potage Crécy *** Clafoutis poisson épinards *** Yaourt *** aux fruits
-----------------------	---	--	--	--	--	---	--



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale