

Menus du 10 au 16 Novembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
D E J E U N E R	Terrine de légumes sauce aux herbes ***	Salade aux foies de volaille ***	Coleslaw ***	Houmous ***	Cervelas vinaigrette ***	Crêpe au fromage ***	Champignons au fromage frais ***
	Sauté de dinde Marengo ***	Cassoulet ***	Cuisse de poulet sauce chasseur ***	Galette de soja ***	Dos de colin sauce au lait coco curry ***	Kefta de veau façon tajine ***	Andouillette sauce moutarde ***
	Tortis tricolores ***	garni ***	Semoule à la tomate ***	Riz à la tomate ***	Pommes vapeur ***	Légumes couscous ***	Polenta ***
	Navets braisés ***	Fromage blanc de campagne ***	Blettes à la crème ***	Ratatouille ***	Epinards hachés à la crème ***	Mimolette ***	Cantal AOC ***
	Yaourt ***	Paris Brest ***	Brie ***	Carré de l'Est ***	Yaourt ***	Gâteau de semoule aux raisins ***	Gâteau maison ***
	Fruit ***		Douceur abricot ***	Mousse au chocolat ***	Eclair ***		
Armistice 1918							
D I N E R	Betteraves à l'échalote ***	Haricots verts à l'échalote ***	Potagère de légumes ***	Salade verte ***	Taboulé (de boulgour) ***	Céleri vinaigrette ***	Velouté d'asperges ***
	Boulettes de blé et légumes thaï ***	Quiche chèvre et miel maison ***	Poissonnette au citron ***	Tortellinis de bœuf ***	Œufs Dubarry ***	Gratin ***	Escalope viennoise ***
	Purée de brocoli ***	Bâtonnets de carottes ***	Petits pois au jus ***	à la provençale ***	(chou fleur) ***	de crozets ***	Mélange 3 légumes ***
	Camembert ***	Montcadi ***	Rondelé nature ***	Petit suisse aromatisé ***	Croc lait ***	Yaourt aromatisé ***	Pavé demi sel ***
	Crème dessert au caramel ***	Compote de fruits ***	Fruit ***	Fruit ***	Compote de fruits ***	Fruit ***	Fruit ***



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique

