

Menus du 17 au 23 Novembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
D E J E U N E R Chou fleur rémoulade au curry *** Poisson sauce vierge exotique  *** Tortis Poêlée de légumes au gingembre *** Tomme *** Crème dessert chocolat	Salade auvergnate ***  Potée *** auvergnate  Bleu d'Auvergne AOP *** Flognarde aux pommes 	Betteraves persillées ***  Couscous *** merguez boulettes d'agneau ***  Fraidou *** Fruit	 Coleslaw ***  Beignets de calamars *** Macaronis Piperade *** Vache qui rit *** Crème à la fleur d'oranger 	Salade verte ***  Tartiflette *** Yaourt Compote de fruits	Taboulé ***  Moussaka *** Coulommiers *** Fruit	Pâté de foie  *** Fricadelle de bœuf *** Purée de pommes de terre *** Fromage blanc *** Paris Brest

D I N E R Salade verte *** Hachis Parmentier *** Petit suisse nature *** Fruit	Crème à l'oseille ***  Sauté de poulet à l'estragon  Haricots beurre *** Petit moulé *** Fruit	Saucisson à l'ail ***  Tarte chèvre et tomate *** Salade verte *** Petit suisse aromatisé *** Smoothie 	Croisillon à l'emmental ***  Gratin de salsifis ***  à la dinde  Saint Paulin *** Liégeois vanille	Salade de haricots rouges ***  Omelette Printanière de légumes *** Edam *** Fruit	Salade verte ***  Riz  sauce poulet lentilles coco  Saint Morêt bio *** 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



appétit du mieux

