


# Menus du 04 au 10 Mai 2026

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
D E J E U N E R	Betteraves persillées au maïs ***	Tapenade d'olives et anchois ***	Chou blanc émietté au curry ***	Salade verte ***	Terrine de campagne ***	Carottes râpées vinaigrette estragon ***	Salade de haricots cocos ***
	Boulettes de veau à l'estragon	Poulet au basilic frais	Quenelles nature fraîches sauce Aurore	Lasagnes végétariennes	Filet de saumon au beurre blanc	Jambon braisé sauce brune	Sauté de canard aux oignons
	Semoule sauce tomate	Penne au pistou	Riz	maison	Pommes vapeur	Petits pois au jus	Purée de pommes de terre
	Brunoise de légumes ***	 LA PROVENCE	Ratatouille ***	courgettes mozzarella ***	Chou fleur persillé ***	***	***
	Pavé demi sel ***	Yaourt aromatisé ***	Brie ***	Yaourt ***	Tomme blanche ***	Saint Paulin ***	Fromage blanc ***
	Fruit	Crèmeux citron romarin	Délice abricots	Compote de fruits	Tarte aux pommes	Fruit	Fruits exotiques lait coco gingemb.

## ARMISTICE 1945

D I N E R	Crème de poireaux ***	Saucisson à l'ail ***	Haricots beurre en salade ***	Céleri branche aux fromage et pommes ***	Soupe de tomates ***	Salade verte ***	Salade de crozets ***
	Crumble de colin	Parmentier de lentilles corail	Quiche	Cordon bleu	Boulettes bœuf VBF sauce champignons	Vol au vent à la volaille	Œufs brouillés
	Gratin de courgettes ***	pommes de terre et patate douce ***	lorraine ***	Purée de carottes au cumin ***	Pâtes ***	Riz ***	Epinards béchamel ***
	Edam ***	Bleu ***	Petit suisse aromatisé ***	Croc lait	Rondelé ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Coulommiers ***
	Mousse au chocolat	Compote pomme fraises	Fruit	Gâteau de semoule aux raisins	Fromage blanc sauce chocolat	Flan nappé caramel	Fruit

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

