

Menus du 11 au 17 Mai 2026

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
D E J E U N E R	Terrine de légumes sauce aux herbes ***	Coleslaw ***	Filettes de poisson ***	Haricots verts aux gésiers ***	Salade verte ***	Salade de lentilles à l'échalote ***	Céleri aux poires ***
	Palette de porc à la moutarde	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Curry de légumes et pois chiches	Filet de dorade sauce citron	Pâtes bio 1/2 complètes	Poulet aux amandes	Sauté de porc sauce colombo
	Lentilles braisées	Pommes campagnardes		Purée	bolognaise	Côte de blettes à la crème	Farfalles
	Jeunes carottes ***	Dés de courgettes ***	au lait de coco et riz ***	pommes de terre et vitelotte ***	(sauce à part) ***	***	***
	Vache qui rit ***	Petit moulé aux noix ***	Emmental ***	Fromage blanc ***	Yaourt ***	Saint Paulin ***	Tomme ***
	Fruit	Fromage blanc aux myrtilles	Compote de fruits	Paris Brest	Fruit	Compote de fruits	Cake ananas noix de coco
ASCENSION							
D I N E R	Salade de riz ***	Tarte fine poivrons et chèvre ***	Salade verte ***	Soupe de courgettes ***	Taboulé ***	Salade verte ***	Soupe à l'oignon ***
	Moussaka	Gratin de chou fleur	Jambonneau à l'échalote	Crêpe au fromage	Beignets de calamar	Tarte	Tomate farcie et son coulis
	aubergines bœuf ***	à la volaille ***	Polenta ***	Mélange de petits pois à l'étuvée ***	Poêlée de légumes ***	aux poireaux ***	Semoule ***
	Petit suisse aromatisé ***	Camembert ***	Fraidou ***	Pavé demi sel ***	Coulommiers ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***
	Donut	Crème au coulis exotique	Fruit	Fruit	Crème dessert caramel	Pomme cuite à la cannelle	Fruit

: cuisiné par le chef et son équipe

: viande française

: MSC pêche durable

: verger écoresponsable

: issu de l'agriculture biologique

: haute valeur environnemental