

Menus du 18 au 24 Mai 2026

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
D E J E U N E R	Salade de pois chiches au cumin ***	Chou fleur rémoulade ***	Carottes râpées au citron ***	Salade verte ***	Betteraves au fromage de brebis ***	Pâté de foie ***	Champignons au fromage frais ***
	Tarte au saumon ciboulette	Saucisse fumée avec moutarde	Tajine de volaille aux pruneaux	Gratin de macaronis	Nuggets de poisson	Cuisse de poulet rôtie au jus	Rougail
	Courgettes à l'ail ***	Purée de pommes de terre ***	Semoule	bio 1/2 complets au cheddar et lardons ***	Pommes de terre vapeur	Salsifis à la crème ***	Riz ***
	Pavé demi sel ***	Bûchette lait mélangé ***	Légumes couscous ***	Vache qui rit ***	Ratatouille ***	Fromage sec ***	Tomme ***
	Flan vanille	Milkshake	Yaourt ***	Fromage blanc à la crème de marrons	Emmental ***	Salade de fruits	Gâteau maison
			Eclair au chocolat		Fruit		
D I N E R	Potage maraîcher ***	Cervelas vinaigrette ***	Salade de pommes de terre aux aromates ***	Velouté de légumes ***	Coleslaw ***	Salade verte ***	Soupe à l'oignon ***
	Chausson de volaille bolognaise	Blé à la cantonnaise	Clafoutis de poireaux	Polpetonne sauce tomate	Croque Monsieur	Hachis	Tresse de volaille forestière
	Haricots beurre au thym ***	(haricots rouges, champignons, petits pois, légumes) ***	au poisson ***	Purée de brocoli ***	Haricots verts ***	Parmentier ***	Mélange de légumes et haricots plats ***
	Camembert ***	Rondelé	Tomme ***	Brie ***	Croc lait ***	Petit suisse aromatisé ***	Fraidou ***
	Fruit	Pêche au sirop	Crème à la fleur d'oranger	Tarte aux pommes	Crème dessert caramel	Compote de fruits	Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnemental