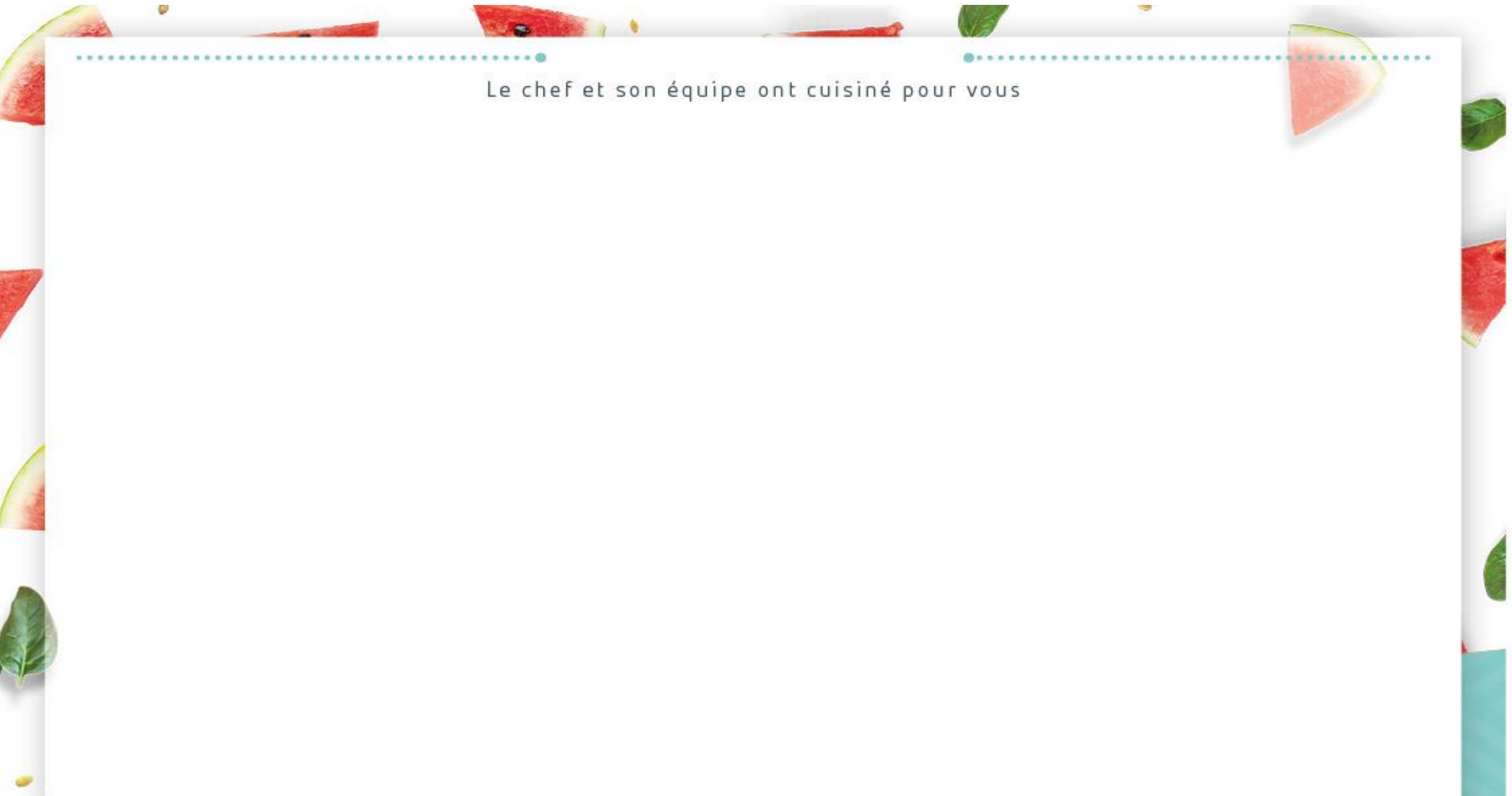


Menus du 27 Juillet au 02 Août 2026

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	Samedi 01	Dimanche 02
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette ***	Tapenade  ***	Coleslaw  ***	Pâté de foie  ***	Courgettes râpées  ***	Haricots beurre vinaigrette  *** 	Pastèque ***
	Mousseline de poisson sauce safranée 	Cuisse de poulet froid  ***	Quenelles nature fraîches sauce Aurore ***	Feuilleté de poisson au beurre blanc ***	Salade de lentilles aux dés de jambon 	Poulet Shogayaki (au gingembre) ***	Sauté de porc aux olives  ***
	Crozets	Salade de pommes de terre	Riz	Petits pois	Salade de couscous 	Purée de pommes de terre	Polenta
	aux champignons ***	Salade de haricots verts ***	Mélange de légumes et haricots plats ***	Carottes ***	à l'orientale ***		
	Saint Morêt bio ***	Brie ***	Yaourt aromatisé ***	Tomme blanche ***	Yaourt 	Petit suisse ***	Cantal AOC ***
	Flan chocolat	Compote de fruits	Smoothie 	Melon jaune	Gâteau à l'ananas	Fruit	Paris Brest
D I N E R	Carottes râpées ***	Salade de pâtes  ***	Tomates en salade ***	Velouté d'asperges  ***	Concombre au fromage blanc  ***	Croisillon au fromage  ***	Tomates et maïs   ***
	Boulettes de blé thaï ***	Gratin de chou fleur ***	Omelette	Raviolis	Tarte aux légumes  	Flan de courgettes gratiné  	Poisson froid mayonnaise
	Courgettes sauce tomate 	à la bourguignonne 	Julienne de légumes assaisonnement thaï ***	sauce tomate et basilic ***	Salade verte ***	Salade verte ***	Salade de riz aux légumes verts ***
	Bleu ***	Fromage blanc ***	Mimolette ***	Petit moulté ail et fines herbes 	Emmental ***	Fraidou ***	Pavé demi sel
	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille	Fromage blanc sauce chocolat	Fruit au sirop	Crème pâtissière noix de coco 	Fruit



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous