

Menus du 03 au 09 Août 2026

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
D E J E U N E R	Betteraves au bleu *** Cuisse de poulet rôtie Salade de tortis tricolores *** Petit moulé ail et fines herbes *** Fruit	Courgettes râpées à l'ail *** Salade *** de pois cassés au saumon *** Yaourt nature *** Cake abricots fleur d'oranger	Roulade de volaille aux olives *** Tarte aux fromages *** Salade verte Rondelé *** Milkshake	Houmous de haricots rouges *** Carré de porc froid sauce béarnaise *** Taboulé Salade de haricots verts *** Yaourt aromatisé *** Fruit	Chou fleur sauce moutarde *** Crumble de poisson au pain d'épices *** Farfalles Ratatouille *** Carré de l'Est *** Compotée pommes spéculoos	Crêpe aux champignons *** Chipolatas *** Haricots blancs au thym Petit suisse *** Ananas menthe et miel	Gaspacho *** Volaille au citron confit *** Riz créole Fromage blanc *** Clafoutis
	Salade de blé provençale *** Moussaka bœuf aubergines *** Bûchette mi chèvre *** Compote de fruits	Smoothie carottes mangue *** Salade de riz au jambon de dinde *** Camembert *** Flan vanille caramel	Concombre ciboulette *** Parmentier d'agneau au thym *** Gouda *** Crème dessert caramel	Croisillon au fromage *** Gratin de courgettes à la volaille *** Emmental *** Liégeois café	Pâté de foie *** Tortilla à l'andalouse *** Fromage fouetté au sel de Guérande *** Fruit	Salade verte *** Brandade de poisson à l'estragon *** Buche du Pilat *** Yaourt brassé aux fruits	Melon *** Galette de soja Jeunes carottes *** Croc lait *** Flan vanille



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid

ellor

