

Menus du 10 au 16 Août 2026

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
D E J E U N E R	Macedoine mayonnaise du soleil *** Légume farci et son coulis Semoule *** Yaourt nature *** Fruit	Salade de pâte *** Jambon braisé *** Chou fleur rémoulade mimolette *** *** Pavé demi sel *** Donut	Terrine de légumes *** Cubes de colin aux 3 céréales *** Pommes campagnardes Bâtonnets de carottes *** Brie *** Smoothie	Saucisson à l'ail *** Crêpe à l'emmental *** Aubergines et courgettes à la méditerranéenne *** Vache qui rit *** Semoule au lait	Salade de tomate fraises et basilic *** Paëlla *** garnie poulet chorizo fruits de mer *** Coulommiers *** Compote de fruits	Melon *** Sauté de canard aux oignons *** Purée de pommes de terre *** Bleu d'Auvergne AOP *** Carré framboises	Taboulé de chou fleur aux pommes *** Saucisse de Toulouse *** Polenta *** Tomme blanche *** Salade fruits exotiques lait de coco
						ASSOMPTION	
D I N E R	Lentilles à l'échalote *** Cordon bleu Poêlée de légumes *** Saint Paulin *** Mousse au chocolat	Gaspacho pastèque basilic *** Salade niçoise *** (riz, légumes, thon, olives) *** Petit suisse aromatisé *** Fruit	Salade de petits pois, tomates, échalotes *** Hachis Parmentier *** de légumes *** Yaourt nature *** Compote de fruits	Melon jaune *** Salade de haricots rouges aux œufs durs *** Edam *** Fruit au sirop	Coleslaw *** Tarte aux poireaux *** Edam *** Crème pâtissière aux raisins secs	Salade verte *** Salade de risoni petits légumes d'été et fête *** Croc lait *** Fruit	Salade de crozets fraîcheur *** Jambon à la russe *** Fromage blanc *** Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable

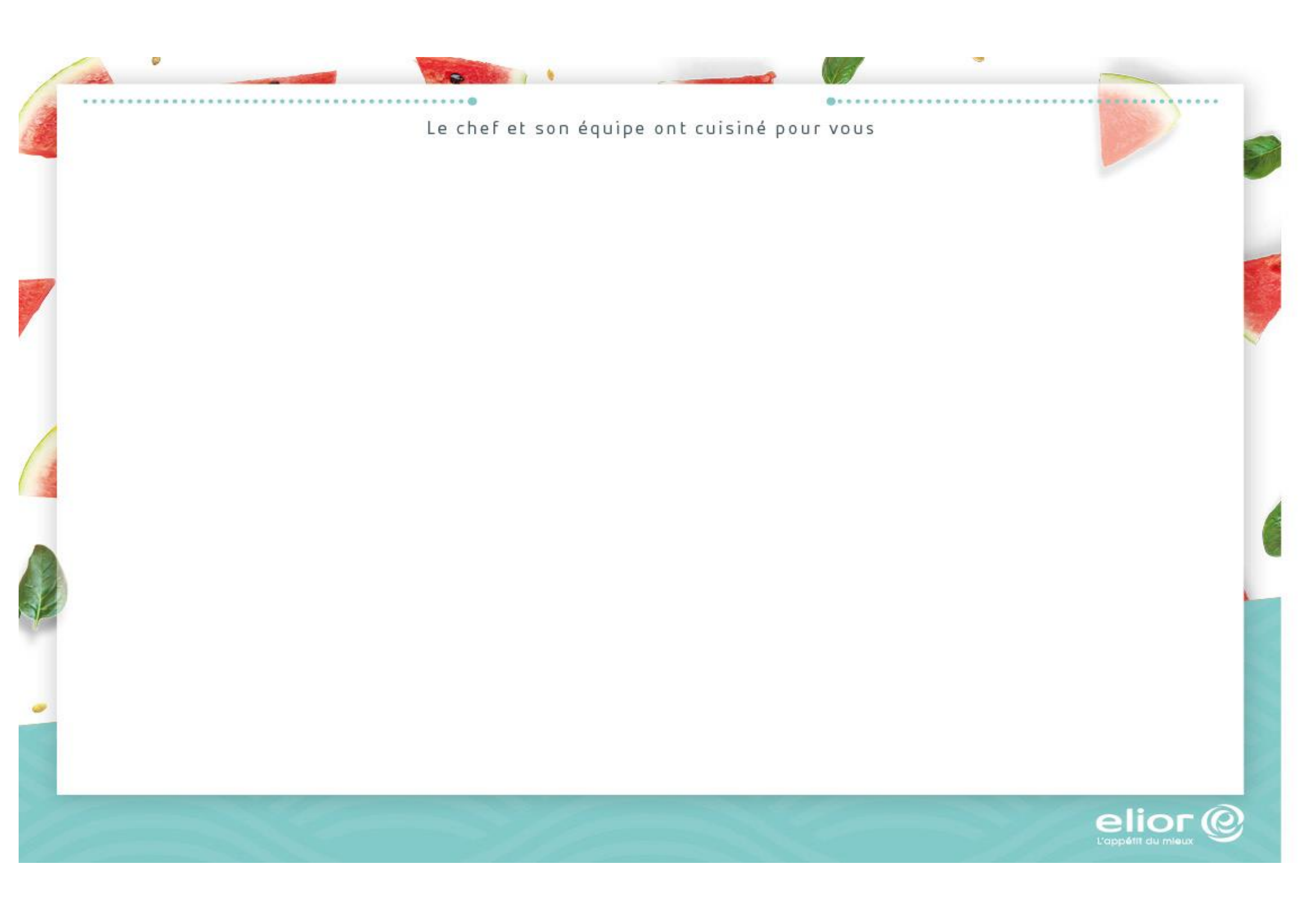


: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid

alior
L'appétit du mieux



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous