

Menus du 17 au 23 Août 2026

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
D E J E U N E R	Mélange douceur *** Poulet au citron et basilic Pommes campagnardes Brunoise de légumes *** Camembert *** Flan nappé caramel	Salade de riz aux dés de crudités *** Quiche *** au saumon et ciboulette Haricots verts *** Carré de l'Est *** Smoothie	Rillettes de thon à l'aneth *** Omelette *** Blé Ratatouille *** Fraidou *** Tarte aux pommes	Carottes au maïs *** Penne bio 1/2 complets *** à la bolognaise et fromage râpé *** Petit suisse aromatisé *** Melon vert	Terrine de campagne *** Colin sauce matelote *** Polenta Courgettes au basilic *** Brie *** Mousse au chocolat	Tomates et concombre *** Riz sauté Yakimeshi *** (gingembre, soja) Rondelé *** Compote de fruits	Pastèque *** Rôti de porc au miel *** Taboulé Fromage sec *** Gâteau au chocolat
	Betteraves au cerfeuil *** Salade de lentilles aux merguez *** Yaourt aromatisé *** Compote de fruits	Croisillon fromage *** Kefta d'agneau aux épices libanaises Petits pois carottes *** Fromage blanc *** Fruit	Céleri rémoulade au paprika *** Salade Strasbourgeoise *** Mimolette *** Fromage blanc aux spéculoos	Gaspacho de tomates *** Fricassée de dinde aux haricots verts *** Petit moulé ail et fines herbes *** Eclair chocolat	Salade de haricots cocos *** Croustillant au fromage Purée de brocoli *** Carré Président *** Fruit	Champignons au fromage frais *** Salade de pâtes aux crevettes *** Saint Paulin *** Crème vanille	Salade d'ébly *** Tresse de volaille Epinards à la crème *** Yaourt aromatisé *** 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