

Menus du 24 au 30 Août 2026

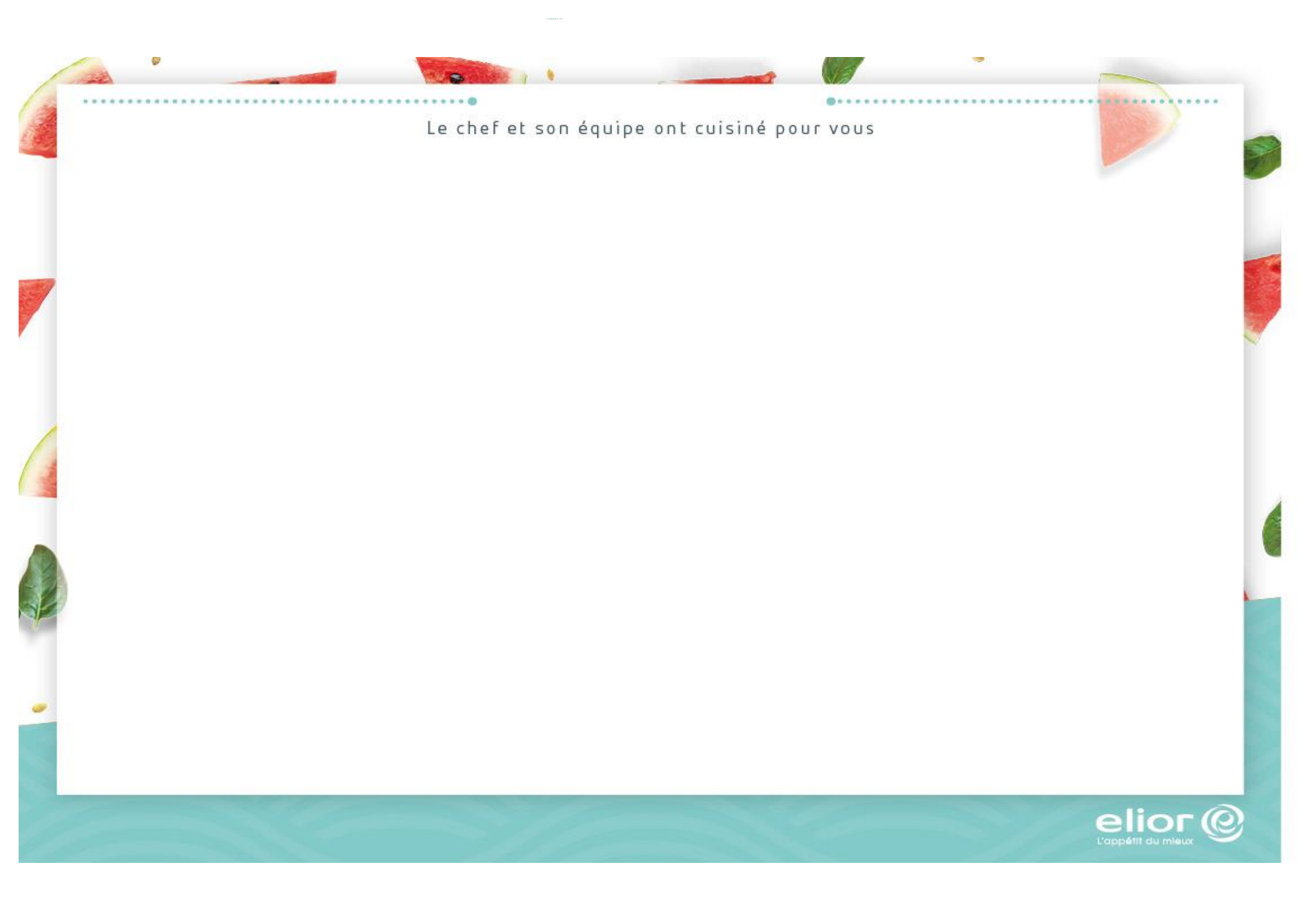
Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
D E J U N E R	Cervelas vinaigrette *** Pâtes bio 1/2 complètes sauce bleu et champignons *** Yaourt *** Fruit	Carottes râpées sauce indy *** Salade de riz *** océane (haddock, surimi) *** Petit moulé aux noix *** Chou à la crème	Salade verte *** Diot *** Polenta Chou fleur aux herbes *** Brie *** Smoothie	Rillettes de poisson *** Moussaka *** Yaourt aromatisé *** Fruit	Melon jaune *** Poisson sauce aioli (à part) *** Pommes vapeur Jeunes carottes *** Carré de l'Est *** Beignet framboises	Salade de poivrons, tomates, olives *** Chausson bolognaise *** Tortis Yaourt *** Fruit	Aubergines à l'italienne *** Tajine de poulet aux pêches *** Semoule Bûchette mi chèvre *** Tarte aux pommes
	Œuf dur mayonnaise *** Salade de lentilles, betteraves figues et chèvre *** Edam *** Compote de fruits	Gaspacho de courgettes *** Jambonneau à l'échalote Salade de petits pois amandes torréfiées *** Coulommiers Mousse citron	Salade de perles de blé *** Samoussas Ratatouille *** Croc lait Fromage blanc aux dés de mangue	Salade de tomates *** Farfalles au poulet courgettes et pesto *** Gouda Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Roulade de volaille aux olives *** Cake au jambon et olives Salade verte *** Fromage fouetté au sel de Guérande Compote de fruits	Salade de pommes de terre *** Clafoutis de poisson aux poireaux *** Pavé demi sel Flan nappé	Pois chiches en salade *** Croque Monsieur Haricots verts *** Fromage blanc Fruit

D
E
J
U
N
E
R

D
I
N
E
R

elion
l'apéritif du midi



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous