

Menus du 14 au 20 Septembre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
D E J E U N E R	Macedoine mayonnaise du soleil ***	Concombre au fromage blanc ***	Terrine de légumes ***	Saucisson à l'ail ***	Salade de tomate fraises et basilic ***	Celerette mayonnaise nanrika ***	Taboulé de chou fleur aux pommes ***
	Légume farci et son coulis	Jambon braisé sauce brune ***	Cuisse de poulet rôtie au jus ***	Crêpe à l'emmental ***	Lasagnes ***	Saucisse de Toulouse ***	Sauté de canard aux oignons ***
	Semoule	Torsades	Pommes campagnardes	Aubergines et courgettes ***	au saumon ***	Polenta	Purée de pommes de terre ***
	***	Chou fleur persillé ***	Bâtonnets de carottes ***	à la méditerranéenne ***	***	***	***
	Yaourt nature ***	Pavé demi sel ***	Brie ***	Vache qui rit ***	Coulommiers ***	Tomme blanche ***	Fromage sec ***
	Fruit	Donut	Smoothie	Semoule au lait	Compote de fruits	Fromage blanc aux myrtilles	Salade fruits exotiques lait de coco
D I N E R	Lentilles à l'échalote ***	Gaspacho pastèque basilic ***	Salade de petits pois, tomates, échalotes ***	Soupe maraîchère ***	Coleslaw ***	Salade verte ***	Salade de crozets fraîcheur ***
	Cordon bleu	Colin au curry ***	Hachis Parmentier ***	Salade de haricots rouges ***	Tarte ***	Salade de risotti ***	Jambon ***
	Poêlée de légumes ***	Riz ***	de légumes ***	aux œufs durs ***	aux poireaux ***	petits légumes d'été et fête ***	à la russe ***
	Saint Paulin ***	Petit suisse aromatisé ***	Yaourt nature ***	Edam ***	Edam ***	Croc lait ***	Fromage blanc ***
	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de fruits	Fruit au sirop	Crème pâtissière aux raisins secs	Fruit	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



"Les purées des mixés contiennent systématiquement un féculent"