

Menus du 21 au 27 Septembre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
D E J 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 crudité *** Quiche *** au saumon et ciboulette Ratatouille *** Carré de l'Est *** Smoothie	Terrine forestière *** Fricadelle de bœuf sauce vigneronne *** Polenta Poêlée de potiron *** Petit moulé aux noix *** Tarte aux pommes	Carottes au maïs *** Penne bio 1/2 complets *** à la bolognaise et fromage râpé *** Petit suisse aromatisé *** Fruit	Pâté de campagne *** Colin sauce matelote *** Blé Courgettes au basilic *** Brie *** Mousse au chocolat	Tomates et concombre *** Riz sauté Yakimeshi *** (gingembre, soja) Rondelé *** Compote de fruits	Céleri aux poires *** Rôti de porc à la crème *** Gratin dauphinois Bleu d'Auvergne *** Gâteau maison
	AUTOMNE 						
D I N E R	Betteraves au cerfeuil *** Kefta d'agneau aux épices libanaises Lentilles braisées *** Yaourt aromatisé *** Compote de fruits	Croisillon fromage *** Omelette Petits pois carottes *** Fromage blanc *** Fruit	Velouté de légumes *** Saucisse de Strasbourg moutarde Purée de pommes de terre *** Mimolette *** Fromage blanc crème de marron	Salade de haricots cocos *** Fricassée de dinde aux haricots verts *** Fraidou *** Eclair chocolat	Rillettes de poisson à l'aneth *** 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



"Les purées des mixés contiennent systématiquement un féculent"