

Menu du 01 au 05 septembre 2025

	lundi 1	mardi 2	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Melon	Radis au fromage blanc	Salade de pâtes, tomate et maïs	Pastèque
Plat protidique	Bolognaise	Omelette au fromage (oeufs  )	Filet de poisson sauce citron	Sauté de porc au thym
Accompagnement	Pâtes	Courgettes braisées	Ratatouille du chef	Pommes de terre rissolées
Dessert	Pot de glace	Crème dessert à la vanille du chef	Tarte aux pommes	Yaourt sucré

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

	lundi 8	mardi 9	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Salade Piémontaise	Oeuf dur mayonnaise	Mousse de canard	Salade de tomate mozzarella
Plat protidique	Sauté de poulet tandoori	Pasta party sauce tomate aux pois chiches	Rôti de porc  au jus	Colombo de poisson 
Accompagnement	Gratin de carottes 	Coquillettes	Petits pois	Riz
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Cake du chef aux pommes caramélisées 	Fromage blanc à la confiture

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Menu du 15 au 19 septembre 2025

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Taboulé	Coleslaw	Concombre à la crème	Betterave vinaigrette
Plat protidique	Sauté de boeuf	Filet de poisson sauce aux oignons rouges	Pizza tomate mozzarella basilic	Sauté de porc à la moutarde
Accompagnement	Ratatouille du chef	Boulgour	Salade verte	Pommes de terre rôties
Dessert	Pain perdu caramélisé du chef	Fromage blanc	Fruit de saison	Yaourt aux fruits

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Menu du 22 au 26 septembre 2025

	lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Salade piémontaise	Céleri rémoulade	Wrap aux carottes  râpées	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Sauté de poulet au curry	Chili sin carne	Chipolatas	Filet de poisson sauce estragon
Accompagnement	Carottes	Riz	Petits pois	Pâtes
Dessert	Banane	Yaourt aromatisé	Gâteau du chef au yaourt	Entremet chocolat

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

	lundi 29	mardi 30	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Concombre vinaigrette	Salade de blé et mimolette	Coleslaw	Salade de pommes de terre
Plat protidique	Boulette au boeuf sauce tomate	Émincé de dinde aux oignons	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Calamars à la romaine sauce tartare
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Purée de butternut	Pâtes bio	Haricots verts
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

	lundi 6	mardi 7	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Carottes râpées  vinaigrette	Salade de haricots verts aux oignons	Salade de pomme de terre et ciboulette	Radis au beurre
Plat protidique	Crumble butternut haricots rouges et quinoa	Filet de poisson  sauce citron	Sauté de poulet aux olives	Pain de viande rôti sauce tomate
Accompagnement	Salade verte	Blé	Gratin de choux-fleurs au cheddar	Riz
Dessert	Fruit de saison	Crème aux oeufs  du chefs	Cookie du chef	Fruit de saison

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Menu du 13 au 17 octobre 2025

Les Rencontres du Goûts - Les recettes inversées Bas Carbone

	lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Salade de riz	Céleri rémoulade	 	Taboulé d'automne
Plat protidique	Sauté de porc sauce estragon	Parmentier à l'égrené de pois 		Aiguillette de poulet à la crème de ciboulette
Accompagnement	Petits pois	Salade verte		Clafouti aux brocolis  
Dessert	Banane 	Fromage blanc aromatisé		Compote du chef

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.