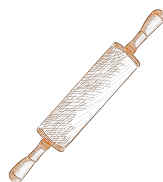


Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 14 septembre 2026 au

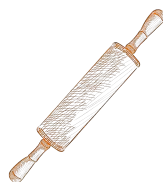
Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09	Samedi	Dimanche
Salade de betteraves et maïs vinaigrette Rôti de dinde à la sauge Polenta crémeuse Brocoli à la béchamel Emmental Fruits frais	Salade de tomate, concombre Filet de colin meunière (beurre, citron) Purée Crécy : pomme de terre et carotte Brie Crème renversée au caramel		Feuilleté à la viande Tajine de poulet mijoté à la coriandre Semoule au jus de cuisson Mimolette Coupe de pomme et poire	Carottes râpées vinaigrette Penne sauce champignons et ricotta enrichies (fromage râpé) Yaourt aromatisé aux fruits Compote pomme banane		



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 21 septembre 2026 au

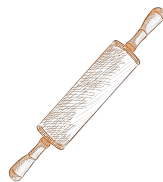
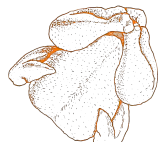
Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09	Samedi	Dimanche
Salade de lentilles cervelas vinaigrette Paleron braisé et son jus de viande Frites Courgette rôtie à l'huile d'olive Yaourt nature Fruits frais 	Taboulé (semoule) à la coriandre  Galette végétale Gratin de courge Chèvre bûchette Salade de fruits frais 		Chou rouge aux pommes  Aiguillettes de poulet au citron Pâtes Macaroni  Jardinière de légumes (petits pois, navet) Fournols Poire au sirop, crème pâtissière et biscuit Arlette (feuilleté sucré)	Terrine de légumes, vinaigrette  Filet de colin à la crème de cerfeuil  Riz créole Butternut braisé Fromage blanc nature Crumble à la pêche		



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 28 septembre 2026 au

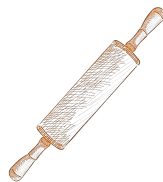
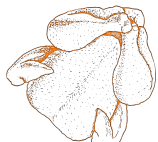
Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10	Samedi	Dimanche
Poireaux vinaigrette Émincé de bœuf au paprika Semoule au jus de cuisson Légumes couscous (navet, courgette) Tomme blanche Fruits frais 	Salade verte cœur de palmier Rôti de porc sauce moutarde Lentilles Carottes aux oignons  Fromage blanc de campagne Salade de fruits frais 		Macédoine de légumes mayonnaise Lasagnes de légumes (courgette, aubergine)  Yaourt aromatisé aux fruits Poire au sirop	Salade de pâtes, olives et mesclun  Filet de colin au fumet  Riz créole Fondue de poireaux béchamel Mimolette Compote de pomme et spéculoos		



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 5 octobre 2026 au

Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10	Samedi	Dimanche
Salade verte et croûtons à l'ail Saucisse de Toulouse rôtie Frites steakhouse Gratin de courgettes Yaourt aromatisé aux fruits Fruits frais   	Chou blanc vinaigrette Escalope de dinde panée à la Viennoise Poêlée de courge butternut, fèves et champignons Chèvre bûchette Salade de fruits frais   		Salade d'endives Quenelles natures sauce tomate Riz pilaf Bûche du pilat Crème dessert chocolat	Terrine de légumes, mayonnaise  Filet de colin rôti au citron  Polenta crémeuse Courge rôtie Reblochon (AOP)  Coupe de banane et mangue 		



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 12 octobre 2026 au

Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10	Samedi	Dimanche
Salade coleslaw (carotte et chou blanc)	Mousse de betterave 		Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées aux raisins secs		
Omelette roulée à la ciboulette	Blanquette de dinde			Filet de colin à la crème d'estragon 		
Gnocchi	Riz pilaf		Hachis parmentier (pdt, boeuf égrégé)	Pâtes coudes rayées		
Haricots beurre persillés 	Fondue de poireaux			Potiron rôti aux herbes		
Yaourt nature	Camembert		Tomme blanche	Fournols		
Fruits frais   	Crumble de pain d'épices, pommes et cannelle 		Salade de fruits frais   	Compote de poires 		