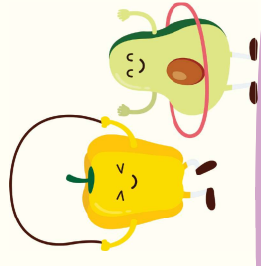


Menu du 8 au 12 septembre 2025

Le chef et son équipe vous proposent:



Lundi

 Concombre
vinaigrette
menthe

Steak haché de
veau au jus

Semoule

 Chanteneige
BIO

Crème dessert
chocolat

Mardi

 Houmous et
toast

meunière et
son citron frais

Haricots verts à
l'ail et au persil

Saint Paulin

Pêche

Mercredi

 Salade batavia
vinaigrette

Curry de poulet
potiron

Petits pois
carottes

Yaourt nature
et sucre

Cake framboise
spéculoos

Judi

Oeufs durs
mayonnaise

Polenta
cremeuse de
champignons
Pois chiche

Petit suisse aux
fruits

Banane



Vendredi

 Carottes râpées
à la coriandre

Rôti de bœuf
sauce
provençale

Riz pilaf

Munster AOP

Compote poire



Menu du 15 au 19 septembre 2025

Le chef et son équipe vous proposent:

Lundi

Taboulé de
boulgour aux
herbes

Rôti de veau au
jus thym
échalote

Gratin de
courgettes à la
bechamel

Petit moulé
nature

Mangue en cube

Mardi

Carottes râpées
vinaigrette

Haricots rouges
façon chili con
carne et riz

Coeur de
Neufchatel AOP

Crème dessert
vanille

Mercredi

Salade d'endives
aux raisins

Palette de porc à
la diable

Omelette
nature

Brocolis

Fromage blanc et
sucre

Financier

Judi

Tartare de radis
sauce fromage
blanc

Boulettes de
bœuf bio sauce
cumin

Boulgour

Gouda

Spécialité
pomme poire

Vendredi

Macédoine de
légumes
mayonnaise

Solo de hoki à la
crème de persil

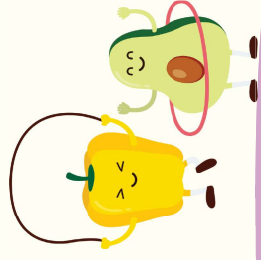
Ecrasé de
pommes de
terre à l'huile
d'olive

Yaourt nature
et sucre

Raisin

Menu du 22 au 26 septembre 2025

Le chef et son équipe vous proposent :



Lundi



Betteraves
vinaigrette
moutardée à
l'ancienne

Spaghettis
sauce lentilles
tomates et
fromage râpé

Tomme grise

Salade de fruits
acapulco au
sirop (pêche,
melons jaune et
vert, ananas,
raisin, mangue)



Mardi



Salade de
tomates à la
dijonnaise

Filet de colin
sauce
normande

Epinards à la
crème

Yaourt nature
et sucre

Riz au lait sur lit
caramel



Mercredi

Salade de
haricots rouges
et maïs

Aiguillettes de
poulet à
l'estragon

Haricots plats à
l'ail

Pont l'évêque
AOP



Banane



Judi

Salade batavia
vinaigrette



Rôti de boeuf
label rouge au
romarin

Courgettes
béchamel curry



Petit suisse
nature

Gâteau au
yaourt



Vendredi

Terrine de
campagne et
cornichons

OU

 Betteraves
cubes vinaigrette

Quenelles de
brochet sauce
homardine

Riz pilaf

Petit moulé nature

Banane



Menu du 29 septembre au 3 octobre 2025

Le chef et son équipe vous proposent :

Lundi

Salade composée
de tomates,
concombres,
maïs,
poivrons

 Sauté de porc aux
olives noires

OU

Galette quinoa
provençale

Chou fleur à la
ciboulette

Carré président

Semoule au lait

Mardi

 Carottes râpées
vinaigrette à la
ciboulette

Rôti de veau au
jus thym
échalote

Farfalle à l'huile
d'olive

Pont l'évêque
AOP

Beignet aux
pommes

Mercredi

Salade de riz
(maïs, olive,
tomate)

Jambon braisé sauce
viande

ou

Oeufs durs sauce
aurore

Haricots beurre
persillés

Petit suisse nature

Raisin noir

Judi

Betteraves cubes
vinaigrette

Gâteau de
pomme de terre
au reblochon

Yaourt aromatisé

Raisin noir



Vendredi

 Emincé de chou
blanc

Filet de colin à
l'oseille

 Mélange de
céréales Bio

(semoule de blé,
flocons de soja
blé orge avoine
seigle riz)

Chaurice AOP

Compote de
pomme

