

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 18 au 24 Août 2025*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	<i>Menus</i> À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé. Les garnitures vous sont proposées à discrétion. Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.  Loi Egalim : Menu végétarien	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 18	Céleri rémoulade Escalope de dinde crème moutarde estragon Coquillettes Lait de mélange Entremet praliné	Mousse de céleri Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>		 Potage 3 légumes Poisson à la napolitaine Courgettes aux herbes Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Cpurgettes et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 19	Nem de crevettes Sauté de bœuf méditerranéen Légumes tajine Bleu d'Auvergne Banane <i>Thé ou Café</i>	Mousse de thon Légumes tajine et bœuf mixés Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Salade fermière Fromage Crème caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Salade mixée Fromage Crème caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 20	Betterave vinaigrette Emincé de porc mariné au miel Flageolets Saint nectaire Mousse 2 chocolats <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Purée de flageolets et porc mixé Fromage Mousse 2 chocolats <i>Thé ou Café</i>		Potage de légumes verts Saucisse de volaille Carottes à la crème Fromage Abricots au sirop <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Carottes et saucisse mixées Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 21	Salade de pâtes Paupiette de veau au Porto Haricots beurres Brie Sundae chocolat <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Haricots beurres et veau mixés Fromage Sundae chocolat <i>Thé ou Café</i>		Velouté de potiron Omelette Pommes de terre sautées Fromage Yaourt aux fruits <i>Thé ou Café</i>	Velouté de potiron Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 22	Andouille Paëlla aux fruits de mer Morbier Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Purée de pommes de terre et poisson mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgettes Vache qui rit Jambon à la Russe fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou café</i>	Velouté courgettes vache qui rit Macédoine et jambon mixés Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 23	Maquereau à la moutarde Rôti de dindonneau au curry Julienne romanesco Comté Flanby <i>Thé ou Café</i>	Mousse de maquereau Purée de brocolis et dinde mixée Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Pâtes carbonara Fromage Cubes de mangue <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 24	Champignons à la grecque Rosbeef sauce bordelaise Légumes grillés Bûche du Pilat Framboisier <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Haché fin Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Bavarois framboise <i>Thé ou Café</i>		 Bouillon poule vermicelles Flan de légumes Fromage Liégeois chocolat <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Flan légumes mixés Fromage Liégeois chocolat <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 18 au 24 Août 2025*