

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 6 au 12 Juillet 2026

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

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.	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 6	Tomate vinaigrette Aiguillette de poulet thym citron Pommes de terre sarladaise Brie Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>		 Velouté Courgette Vache qui rit Oeufs durs Poireaux vinaigrette Fromage Segment d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Poireaux et œufs mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 7	Terrine Marché de provence Sauté de lapin Marengo Poêlée campagnarde Saint Nectaire Duo cookie crème chocolat <i>Thé ou Café</i>	Terrine Marché de Provence Poêlée et lapin mixé Fromage Carré cacao <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Pâtes carbonara Fromage Crème yabon praliné <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Crème yabon praliné <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 8	Salade grecque à la feta Rosbeef sauce tartare Frites Vieux Pané Fruit <i>Thé ou Café</i>	Oeuf mixé Purée de pommes de terre et Haché fin Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de potiron Poisson à la napolitaine Courgettes aux herbes Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>	Velouté de potiron Courgettes et poisson mixés Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 9	Concombre à la ciboulette Rôti de porc cuit Petits pois à l'anglaise Fourme D'Ambert Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de concombre Purée de petits pois et porc mixé Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Salade de bœuf cuit Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potgae 3 légumes Salade mixée Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 10	Chou-fleur, brocoli vinaigrette Saumon sauce cocktail Riz pilaf Morbier Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de chou Purée de pommes de terre et saumon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Potage Crécy Moussaka Fromage Yaourt nature sucré <i>Thé ou café</i>	Potage Crécy Moussaka mixée Fromage Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>
Samedi 11	Taboulé oriental Colombo de porc Haricots verts Emmental Yaourt lait coco framboise <i>Thé ou Café</i>	Taboulé mixé Purée de haricots verts et porc mixé Fromage Yaourt lait coco framboise <i>Thé ou Café</i>		Potage légumes verts Quiche lorraine Salade Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Potage légumes verts Flan au fromage Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 12	Terrine tomate mozzarella Cuisse de canette aux pêches Brunoise provençale/ Pommes dauphines Bûche du Pilat Bande mangue passion <i>Thé ou Café</i>	Terrine tomate mozzarella Purée de pommes de terre et canard mixé Fromage Bavarois passion <i>Thé ou Café</i>		Bouillon poule vermicelles Rillons Jardinière de légumes vinaigrette Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Jardinière et jambon mixé Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 6 au 12 Juillet 2026

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

			 Loi Egalim : Menu végétarien		
--	--	--	---	--	--