

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 31 Août au 6 Septembre 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	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 31	Melon Sauté de dinde à l'espagnole Frites Saint Nectaire 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 de potiron Oeufs durs Poireaux vinaigrette Fromage Segment d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Velouté de potiron Poireaux et œufs mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 1 ^{er}	Terrine de chèvre, cœur tomate confite Rosbeef sauce tartare Duo de courgettes Brie Mini-nordica <i>Thé ou Café</i>	Flan fromage Purée de haricots verts et haché fin Fromage Mini-nordica <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Pâtes carbonara Fromage Crème yabon café <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Crème yabon café <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 2	Betteraves vinaigrette Sauté de veau crème de poivrons Pommes de terre grenailles Vieux pané Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Purée de pommes de terre et veau mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Poisson à la napolitaine Julienne de légumes Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Julienne et poisson mixés Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 3	Coleslaw Jambon aux herbes Poêlée campagnarde Lait de mélange Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>	Mousse coleslaw Poêlée et jambon mixé Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>		Potage de légumes verts Pommes de terre sarladaise aux gésiers Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potgae de légumes verts Purée de pommes de terre au jambon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 4	Champignons aux fines herbes Dos de merlu lait de coco/ curry Riz créole Comté Fruit <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Purée de pommes de terre et poisson mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Potage à la tomate Flan d'épinards au chèvre Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou café</i>	Potage à la tomate Flan mixé Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>
Samedi 5	Lentilles vinaigrette Colombo de porc Haricots beurres Bleu d'Auvergne Flanby <i>Thé ou Café</i>	Mousse de lentilles Purée de brocolis et porc mixé Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Cantadou Crêpe jambon/ fromage Salade Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Velouté de courgette Cantadou Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 31 Août au 6 Septembre 2026

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

Dimanche 6	Asperges blanches à la ciboulette Cuisse de canette aux pêches Brunoise légumes/ Pommes Duchesse Bûche du Pilat Paris-Brest <i>Thé ou Café</i>	Terrine marché de Provence Purée de pommes de terre et canard mixé Fromage Crème pralinée <i>Thé ou Café</i>	<i>pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</i>  Loi Egalim : Menu végétarien	Potage 3 légumes Rillons Jardinière de légumes Fromage Oeufs au lait <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Jardinière et jambon mixé Fromage Oeufs au lait <i>Thé ou Café</i>
------------------------------	---	---	--	--	--