

Menu du 2 juin au 6 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon Ou Concombre au fromage blanc	Macédoine de légumes Ou Salade de mâche composée	Betteraves aux Maïs	Endives saumon à l'avocat Ou Chou blanc au comté	Salade de pâtes de la mer Ou Salade monégasque
Plat	Emincé de Bœuf paprika Ou Rôti de bœuf sauce à l'échalote	Pomme de terre, tomate cheddar Ou Crumble de légumes	Fricassé de volaille au chorizo	Chipolata aux herbes Ou Merguez	Filet de poisson sauce crustacés Ou Blanquette de poisson
Garniture	Lentilles noires Ou Haricots plats	Salade verte	Semoule Ou Épinards	Pennes au parmesan Ou Brunoise de légumes	Riz Ou Tomate rôti
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
Fruits	Framboisier Ou Crème chocolat	Gâteau à la vanille	Fromage blanc Ou Yaourt aux fruits	Fruits	
Fruit et légume frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

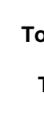
Menu du 9 juin au 13 juin 2025

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férialé	 Tomate mozzarella ou Salade de cœur de palmier, féta, et olive	 Coleslaw	 Cake au fromage et tomates Ou Salade de radis	 Salade verte	
Plat		 Sauté d'agneau à la provençale Ou Sauté de bœuf	Filet de poisson	 Steak végétarien Ou Boulette de soja sauce à l'estragon	 BURGER	
Garniture		 Haricots coco Ou Carottes vapeurs	 Riz Ou Fondue de poivrons	 Semoule Ou Endives braisées	 Frites	
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
		 Crème oréo Ou Crème chocolat	 Tarte tatin	 Fruits	 Glace	
Fruit et légume frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 16 juin au 20 juin 2025

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées Ou Chou blanc au comté	 Salade du verger (Pois cassier, radis, concombre, tomate) Ou PDT Vinaigrette	 Melon vert	 Pâté de campagne Ou Rillette de porc	 Salade d'haricots blancs aux légumes d'été Ou Salade tex mex
Plat	Rougail saucisse Ou Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne	Filet de poisson au beurre blanc Ou Filet de poisson sauce Aurore	Sauté de veau	Steak haché Ou Boulettes au bœuf	 Aiguillettes de blé et emmental Ou Croque végétarien
Garniture	 Riz Ou Poêlée Italienne	 Boulgour Ou Fondue de poivrons	 Pommes de terre vapeur Ou Brunoise de légumes	 Tortillons au beurre Ou Tian de légumes	 Salade verte Ou Petits pois carottes
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	Mars glacé	 Gâteau au chocolat et crème anglaise Ou Madeleines	 Fruits	 Fraises au sucre Ou Cerise	 Riz au lait Ou Semoule de lait
Fruit et légume frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 23 juin au 27 juin 2025

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE									
		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi	
Entrée		Courgettes râpées Ou Céleri rémoulade	Salade de pâtes espagnole Ou Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail		Salade de brocolis et bacon Ou Salade Niçoise	<p>Buffet froid</p>		
Plat		Nuggets de poulet Ou Cordon bleu Dinde	Hachi végétarien Ou Bouchée végétarienne	Escalope de poulet sauce à la crème		Filet de poisson à la Bordelaise Ou Fricassé de poisson			
Garniture		Coquillettes Ou Ratatouille	Salade verte	Riz Ou Sauté de champignons	Blé safrané Ou Poêlée de courgettes				
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages							
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits							
		Fruits	Tarte amandine Ou Gâteau au yaourt	Yaourt aux fruits		Crème Catalane Ou Far Breton			
Fruit et légume frais		Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison			

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 31 juin au 4 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'été	Concombres à la crème Ou Salade endives aux thons	Salade verte	MENU DU CHEF	
Plat	Pizza du chef	Jambon blanc Ou Petit salé			
Garniture	Salade verte	Purée de pommes de terre Julienne de légumes	Frites		
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	Glace	Fruits	Mars glacé		Muffins pépites chocolat
Fruit et légume frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques