



Menu du 1er au 7 septembre 2025

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07
<p>Soupe froide de tomates</p> <p>Aiguillettes de coq aux graines, sauce tartare Pain</p> <p>Crumble fruits rouges</p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Chili con carne de bœuf Riz basmati</p> <p>Pain</p> <p>Cake au citron</p>	<p>Gaspacho De pastèque</p> <p>Emincé de Poulet à l'estragon Pain</p> <p>Tartelette aux poires</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Saucisse de veau, sauce moutarde Polenta crémeuse Haricots verts à l'ail Pain</p> <p>Eclair vanille</p>	<p>Potage parmentier</p> <p>Dos de colin à la bordelaise Riz parfumé Rosettes de romanesco Pain</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Potage de légumes verts</p> <p>Sauté de bœuf façon Bourguignon Spätzle Choux de Bruxelles Pain</p> <p>Entremet fruits rouges</p>	<p>Velouté de courges</p> <p>Penne à la bolognese de bœuf aux légumes Fromage râpé Pain</p> <p>Salade de fruits</p>
Compote	ANNIVERSAIRE Entremet poire-caramel	Glaces	Atelier Gourmand	Fruits de saison	Biscuits	Glaces
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Escalope de Poulet à la crème Tagliatelle Haricots verts Pain</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade mêlée, dés de fromage et petits croûtons</p> <p>Tranche de porc, sauce charcutière Pommes de terre wedges Tomates rôties aux herbes Pain</p> <p>Salade melon</p>	<p>Céleri en rémoulade aux pommes</p> <p>Dos de cabillaud à l'oseille Riz pilaf Ratatouille Pain</p> <p>Compote de prune</p>	<p>Salade de Carottes râpées</p> <p>Sauté de porc à la sauge Pommes de terre au four Salsifis persillés Pain</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de tomate mozzarella</p> <p>Lasagne de bœuf aux légumes Salade mêlée Pain</p> <p>Compote de pomme-pêche</p>	<p>Terrines de campagne</p> <p>Ragoût de dinde au cidre Gratin de pommes de terre Haricots plats Pain</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Potage</p> <p>Café complet</p> <p>Pain</p> <p>Yogourt fruits</p>

Collation à 15h00