



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Salade verte 	Soupe de butternut, croûtons en libre service	<b>Menu Végétarien</b> Coleslaw frais	Betteraves rouges aux pommes 	Salade de penne
<b>PLAT</b>	Poisson blanc sauce champignons 	Spaghetti	Lasagnes Végétarienne aux légumes 	Escalope de veau et pommes vapeur en persillade	Saucisse de Toulouse
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts 	Sauce Bolognaise parmesan			Gratin mystère à l' Italienne
<b>LAITAGE</b>	Yaourt nature 	Assortiment de fromages secs 	Fromage frais à tartiner	Yaourt Aromatisé	Petit suisse nature
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits de saison	Salade de poires spéculos	Fruits de saison 	Compote de fruits	Gateau anniversaire du mois 

Végétarien



Produit de la FERME de Cœur


 Préparé  
par notre chef


Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	<b>Menu Végétarien</b> Œufs mayonnaise		Endives en barquette au fromage frais	Salade composée	Salade piémontaise
<b>PLAT</b>	Gratin de gnocchis à l'italienne		Moussaka de bœuf et son riz	Poulet Celestine (sauce du chef)	Poisson aux amandes effilées
<b>GARNITURE</b>				Carottes 	Epinards Bechamel
<b>LAITAGE</b>	Yaourt nature 		Petit moulé au calcium	Emmental à la coupe	Fromage blanc 
<b>DESSERT</b>	Ananas frais		Mousse au chocolat de la cheffe	Roulé à la confiture	Fruits de saison 
 Végétarien  Produit de la FERME de Cœur			Préparé par notre chef	 Les produits locaux 	Les Produits biologiques 

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	Lundi/Chine	Mardi Amerique	mercredi Perou	Jeudi Bresil	Vendredi Italie
<b>ENTREES</b>	Salade de chou chinois	Coleslaw 	Ocopa (pomme de terre sauce fromage blanc au piment doux)	Salade de verte mais et avocat	<b>Menu Végétarien</b> Mini Pizza aux légumes Végé
<b>PLAT</b>	Emince de bœuf à la chinoise 	Nuggets de filet poulet/Potatoes avec ketchup	Aji de Gallina(Sauté de volaille sauce poivron) et riz	Moqueca de Bahuia(poisson a la bresilienne) 	Torti a la bolognaise (lentilles) origan et parmessan
<b>GARNITURE</b>	Nouilles sautées aux carottes chinoises			Patate douce	
<b>LAITAGE</b>	Yaourt noix de coco	Gouda	Plateau de fromages 	Fromage blanc 	Fromage Italien
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits de saison 	Smoothie de fruits frais 	Compote de pommes maison 	Ananas frais en bateau 	Panna cotta chocolat

Végétarien



Produit de la FERME de Cœur



Préparé par notre chef



Les produits locaux Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>	Salade de pâtes	Mousse de foie/cornichon	Soupe de légumes 	Flan de brocolis	Salade composée 
<b>PLAT</b>	Mac'n'cheese de chou-fleur 	Rôti de dinde aux herbes	Jambon grillé	Quenelle de volaille sauce champignons	Brandade de poissons
<b>GARNITURE</b>		Haricots verts 	Gratin de butternut	Riz 	
<b>LAITAGE</b>	Fromage blanc aux kiwis	Tartine aux fines herbes	Yaourt nature 	Petit suisse aromatisé	Emmental
<b>DESSERT</b>		Banane	Gâteau chocolat à partager 	Salade de fruits 	Liegeois du cheffe 

 Végétarien



Produit de la FERME de Cœur



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>	Salade verte 	Quiche chaude	Salade de cervelas	Carottes râpées 	Salade aldente (haricots-verts)
<b>PLAT</b>	Poulet rôti	Blanquette de veau	Colin sauce au curry de la cheffe	Parmentier aux lentilles 	Tartiflette
<b>GARNITURE</b>	Pommes rissolées	Carottes vichy de la cheffe 	Petits pois		
<b>LAITAGE</b>	Yaourt nature 	Camembert 	Petit moulé fines herbes	Yaourt vanille bio 	Tomme à la coupe 
<b>DESSERT</b>	Compote de fruits	Mandarine	Flan nappage caramel	Mousse au chocolat de la cheffe 	Fruits de saison 

Végétarien



Produit de la FERME de Cœur



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI menu fêtes des lumières	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Soupe à l'oignon, croutons fromage	Entrée mystère	Salade verte	Meli-melo de mache et roquette	Salade anti gaspi
PLAT	Saucisson chaud	Tortellini ricotta epinards en gratin	Steak haché de bœuf et ses frites	Dindonneau au jus de viande	Echine de porc à l'ancienne
GARNITURE	Pommes vapeur 			Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre
LAITAGE	Fromage blanc éclats de pralines roses	Buchette de chèvre	Tomme	Yaourt bio 	Camembert 
DESSERT		Flan au chocolat	Fruit de saison 	Entremet caramel	Pomme rôtie au miel 

 Végétarien



Produit de la FERME de Cœur



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

**Semaine du 15 au 19 décembre 2025, la Chef vous propose**



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI repas de Noel	VENDREDI
ENTREES	Assiette de charcuteries sur nid de salade verte	Champignons à la grecque		à définir ensemble	<b>Menu Végétarie</b>
PLAT		Filet de poisson msc	Repas de Noel du centre		Curry de haricots rouge
GARNITURE	Gratin dauphinois 	Poelée de legur (pdt,carotte,champignon) 			Riz aux poivrons 
LAITAGE	Yaourt aux fruits 	Camembert AOP 		Joyeux Noël	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Compote de pommes	Fruit de saison 			Fruits de saison



Végétarien

\*recette à découvrir



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques