Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D	Betteraves vinaigrette Oeuf dur mayonnaise Salade de pois chiches	Repas dahimation		Friand au fromage Salade verte vinaigrette Rillettes de thon	Salade de chou chinois Mousse de foie et toast Salade de riz
E	Galette végétarienne Boulettes au boeuf			Filet de merlu sauce hollandaise	Sauté de volaille à la moutarde
Е	sauce curry			Rougail saucisse	Fricassée de poisson
U	Pommes de terre			Blé Carottes sautées	Pâtes Petits pois aux oignons
N	sautées Brocolis fleurette				
Е			Plateau de	fromages et assortiment	de laitages
R	Poire au chocolat Flan vanille			Fruit de saison Fromage blanc à la	Fruit de saison Mousse au chocolat
	Fruit de saison	VIRÉE au PORTUGAL		confiture Tarte au citron	Compote de pommes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade de boulgour Carottes râpées vinaigrette Crêpe au fromage			Quiche à l'oignon Salade de haricots verts Saucisson à l'ail	Samoussas à la viande Salade verte et croûtons Salade de pâtes
J E U	Paupiette au veau et jus Colin sauce échalote Purée de pommes de terre	FERIE		Rouille de seiche Cuisse de poulet aux oignons Riz pilaf	Saucisse de Toulouse Poisson à la bordelaise Semoule Carottes vichy
N	Haricots verts			Epinards	
	Plateau de fromages et assortiment de laitages				
E R	Salade de fruits Beignet au chocolat Liégeois			Compote Crème dessert Fruit de saison	Fruit de saison Flan caramel Flan pâtissier



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
D E	Coleslaw Salade de riz Champignons à la crème	Macédoine de légumes Tapenade d'olives noires Salade de lentilles		Pizza du chef Salade verte Rosette et cornichon	Betteraves vinaigrette Rillettes de thon Croque monsieur		
J	Steak haché sauce barbecue Filet de colin sauce à	Omelette aux fines herbes		Filet de poisson meunière	Blanquette de dinde Dos de merlu sauce		
E U	l'oseille Pommes de terre rissolées Haricots beurre	Boulettes au veau sauce curry coco Pâtes au beurre Gratin de courge		Jambon braisé Polenta Poêlée de légumes	hollandaise Riz pilaf Poêlée forestière		
N		Plateau de fromages et assortiment de laitages					
E R	Fromage blanc au miel Fruits au sirop Crème dessert	Tarte aux pommes Entremet lacté Salade de fruits		Fruit de saison Liégeois Compote	Fruit de saison Crème aux oeufs Eclair		



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E	Salade de pois chiches Salade verte vinaigrette Feuilleté au fromage	Charcuterie et condiment Céleri rémoulade Pamplemousse au sucre		Salade fromagère Salade de perles Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées Salade de boulgour Accras de morue	
J	Tortellinis ricotta épinards	Hachis parmentier Filet de hoki au pesto		Filet de colin sauce aux olives Sauté de porc à la	Pilons de poulet marinés	
E	Viennoise de dinde	Purée de pommes de		provençale	Carbonara au saumon	
U N	Pâtes au beurre Brocolis fleurette	terre Butternut rôti		Semoule Poêlée de légumes	Penne Gratin de chou-fleur	
	Plateau de fromages et assortiment de laitages					
R	Compote Mousse au chocolat Tarte coco	Fruit de saison Flan vanille Ananas à la menthe		Salade de fruits Crème dessert Cookie	Fruit de saison Liégeois Panna cotta	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 01 au 05 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E	Salade verte vinaigrette Salade de coeurs d'artichaut Salade de lentilles	Oeuf dur mayonnaise Salade composée Quiche à l'oignon		Crêpe au fromage Champignons à la grecque Jambon blanc et cornichon	Salade verte et croûtons Pâté de campagne Salade de pâtes	
J	Tartiflette Filet de poisson	Nuggets végétariens		Marmite du pêcheur Rôti échine de porc à la	Boulettes au veau sauce curry lait de coco Dos de colin sauce	
E	sauce citron	Cuisse de poulet à la tomate		moutarde	estragon	
U N	Pommes de terre Haricots verts sautés	Riz blanc Purée de potiron		Blé Carottes sautées	Semoule Julienne de légumes	
_	Plateau de fromages et assortiment de laitages					
E '	Fruits au sirop Fromage blanc à la confiture Flan caramel	Fruit de saison Crème dessert Banane au chocolat		Compote Mousse aux fruits Gaufre au sucre	Fruit de saison Ile flottante Gâteau basque	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E	Coleslaw Salade de pois chiches Pizza	Salade de haricots verts Nems Charcuterie et cornichon		Betteraves vinaigrette Taboulé Médaillon de surimi et mayonnaise	Pamplemousse au sucre Salade piémontaise Salade verte et mimolette	
J	Gnocchis sauce fromagère	Poulet tex mex Filet de merlu sauce		Filet de hoki sauce catalane Steak haché sauce	Cordon bleu Marmite du pêcheur	
E	Sauté de boeuf	tartare		barbecue	Pâtes au beurre	
U N	Gnocchis Fondue d'épinards	Riz blanc Poêlée forestière		Pommes de terre rôties Poireaux gratinés	Carottes sautées	
IN		Plateau o	de fromages et assortimen	ent de laitages		
E R	Salade de fruits Mousse au chocolat Crème aux oeufs	Fruit de saison Crème aux oeufs Roulé à la confiture		Pêche au sirop Crème dessert Tarte au citron	Fruit de saison Panna cotta Fromage blanc au miel	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte et croûtons Salade de lentilles Samoussas			Quiche Céleri rémoulade Salade de pommes de terre	
J	Omelette au fromage			Filet de colin sauce aneth Paupiette au veau aux	REPAS DU CHEF
E	Sauté de porc à la catalane	*		oignons	
U N	Semoule Brocolis fleurette			Riz blanc Poêlée de légumes	
			de fromages et assortimen	t de laitages	
E R	Compote Brownie	Repas de		Fruit de saison Crème dessert	
	Liégeois	Noël		Cocktail de fruits	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE