Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



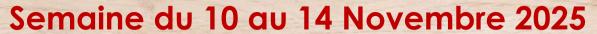
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E	Céleri rémoulade Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette Oeuf dur mayonnaise		Repas	Friand au fromage Salade verte vinaigrette	
J	Boulettes au boeuf sauce curry	Galette végétarienne			Filet de merlu sauce hollandaise	
E U	Semoule Potimarron rôti	Pommes de terre sautées Brocolis fleurette			Blé Carottes sautées	
N	Plateau d	le fromages et assortimer	t de laitages			
E R	Fruit de saison Crème dessert	Poire au chocolat Flan vanille			Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	
				VIRÉE au PORTUGAL		



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 chou chinois Mousse de foie et toast			Salade de boulgour Carottes râpées vinaigrette	Quiche à l'oignon Salade de haricots verts	
J E U	Sauté de volaille à la moutarde Pâtes Petits pois aux oignons	FERIE		Paupiette au veau et jus Purée de pommes de terre Haricots verts	Filet de poisson pané Riz pilaf Tombée d'épinards	
N	Plateau de fromages et assortiment de laitages					
E R	Fruit de saison Mousse au chocolat			Salade de fruits Beignet au chocolat	Compote Crème dessert	



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 F	Samoussas à la viande Salade verte et croûtons	Coleslaw Salade de riz		Macédoine de légumes Tapenade d'olives noires	Pizza du chef Salade verte	
J	Saucisse de Toulouse	Steak haché sauce barbecue		Omelette aux fines herbes	Filet de poisson meunière	
E U	Semoule Carottes vichy	Pommes de terre rissolées Haricots beurre		Pâtes au beurre Gratin de courge	Polenta Poêlée de légumes	
N	Plateau de fromages et assortiment de laitages					
E R	Fruit de saison Flan caramel	Fromage blanc au miel Fruits au sirop		Tarte aux pommes Entremet lacté	Fruit de saison Liégeois	



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



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE





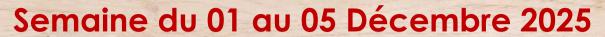
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E	Betteraves vinaigrette Rillettes de thon	Salade de pois chiches Salade verte vinaigrette		Charcuterie et condiment Céleri rémoulade	Salade fromagère Salade de perles	
J	Blanquette de dinde	Tortellinis ricotta épinards		Hachis parmentier	Filet de colin sauce aux olives	
E U	Riz pilaf Poêlée forestière	Brocolis fleurette		Butternut rôti	Semoule Poêlée de légumes	
N	Plateau de fromages et assortiment de laitages					
E R	Fruit de saison Eclair	Compote Mousse au chocolat		Fruit de saison Flan vanille	Salade de fruits Cookie	



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	Carottes râpées Salade de boulgour	Salade verte vinaigrette Salade de coeurs d'artichaut		Oeuf dur mayonnaise Salade composée	Crêpe au fromage Champignons à la grecque
J	Pilons de poulet marinés	Tartiflette		Nuggets végétariens	Marmite du pêcheur
E U	Penne Gratin de chou-fleur	Haricots verts sautés		Riz blanc Purée de potiron	Blé Carottes sautées
				raice de potitori	
N		Plateau	de fromages et assortimen	·	



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	Salade verte et croûtons Pâté de campagne	Coleslaw Salade de pois chiches		Salade de haricots verts Nems	Betteraves vinaigrette Taboulé	
	J E U	Boulettes au veau sauce curry lait de coco Semoule Julienne de légumes	Gnocchis sauce fromagère Fondue d'épinards		Poulet tex mex Riz blanc Poêlée forestière	Filet de hoki sauce catalane Pommes de terre rôties Poireaux gratinés	
	N	Plateau de fromages et assortiment de laitages					
	E R	Fruit de saison Gâteau basque	Salade de fruits Mousse au chocolat		Fruit de saison Crème aux oeufs	Pêche au sirop Tarte au citron	



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	Pamplemousse au sucre Salade piémontaise	Salade verte et croûtons Salade de lentilles		*	Quiche Céleri rémoulade
J E	Cordon bleu Pâtes au beurre	Omelette au fromage Semoule			Filet de colin sauce aneth Riz blanc
U N	Carottes sautées	Brocolis fleurette		The same of the sa	Poêlée de légumes
	Plateau o	le fromages et assortimer	nt de laitages		
E R	Fruit de saison Liégeois	Compote Brownie		Repos de Noël	Fruit de saison Crème dessert
				Noel	



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



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE