



# LE MENU DE LA SEMAINE

4/9

au

8/9



**LUNDI**

Betteraves échalotes



Gnocchis



crème de fromage italien  
et basilic

Samos



Pomme

**MARDI**

Persillade de pommes de  
terre



Cordon bleu  
\*(Poisson pané)

Epinards à la crème



Vache qui rit

Nectarine

**MERCREDI**

Salade verte et dès  
d'avocat



Jambon grillé au jus  
\*(Tortillas)



Coquillettes



Coulommiers

Compote de fruits moches

**JEUDI**

Salade de blé



Sauté de bœuf aux  
oignons doux  
\*(Boule de soja)



Poêlée de courgettes à l'ail

Fromage blanc Local



Pêche

**VENDREDI**

Carottes râpées et  
pommes



Filet de Lieu sauce thym  
et citron



Riz jaune



Emmental

Clafoutis aux fruits

## LÉGENDE



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche  
responsable



Local



Produits issus de  
l'agriculture  
Biologique

*les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.*