

# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Bar à salades variées	Bar à salades variées	Salade grecque ou niçoise	Bar à salades variées	Bar à salades variées
	Steack grillé	Rôti de dinde braisé	Spaghettis bolognaise	Poisson à la bordelaise	Côte de porc sauce charcutière
	Frites de pommes de terre	Printanière de légumes		Carottes persillées	Gratin dauphinois
	Yaourt	Fromage blanc au coulis de fruits	Fromage	Fromage	Yaourt brassé
	Fruits de saison	Donut	Îles flottantes au caramel	Glace	Fruits de saison
DESSERT					
TOUS LES JOURS	Bar à salades variées ou salade verte à volonté				
	Pains				

### LA LÉGENDE



Label Verger Eco Responsable



Label Rouge



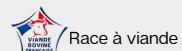
Bleu Blanc cœur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



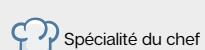
Fait maison



AOP



Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Région ultra périphériques de l'Europe



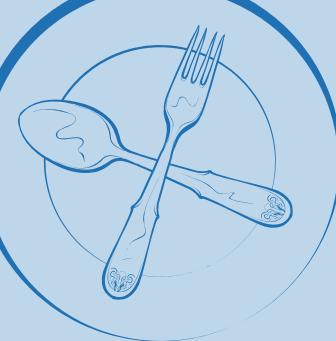
Agriculture locale



Exploitation Agricampus



Un menu végétarien est proposé à chaque repas, signalez-le au chef !



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

DÎNER

TOUS LES JOURS

### LA LÉGENDE

	Label Verger Eco Responsable		Label Rouge		Bleu Blanc cœur		Indication géographique protégée		Agriculture biologique		Race à viande		Fait maison		AOP
Origine France		Spécialité du chef		Pêche durable	Global Good Agriculture Practices			Région ultra périphériques de l'Europe	Circuit Court	Agriculture locale				Exploitation Agricampus	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
GÂTEAU	Gâteau basque	Fruit		Beignet
DÎNER	Artichauts vinaigrette Rissolettes de veau Courgettes persillées Liégeois vanille ou chocolat Biscuit	Feuilleté aux légumes Tortilla pommes de terre Poêlée ratatouille Fromage Gâteau de semoule au caramel	Haricots et pommes de terre en salade Tartine mozzarella jambon Mousse au chocolat Biscuit	Sardine à l'huile Tomates farcies Riz au beurre Yaourt aromatisé Compote de fruits
TOUS LES JOURS	Bar à salades variées ou salade verte à volonté Pains			



Un menu végétarien est proposé à chaque repas, signalez-le au chef !

