

# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2025



Menus sous réserve d'approvisionnement



### LUNDI

Buffet

**Salade verte**  

Melon  

**Tomate basilic**  

**Caviar d'aubergine**  

**Poivronnade**  

### MARDI

Buffet

**Salade verte**  

**Salade à la grecque**  

**Salade de haricots**

**au pistou**

**Houmous de pois**

**chiche**



### MERCREDI



Buffet

**Salade verte**  

**Carottes au miel**  

Melon  



### JEUDI

Buffet

**Salade verte**  

**Taboulé**  

**Saucisson sec**

Melon  

### VENDREDI

Buffet

**Salade verte**  

**Feuilleté au fromage**

**Socca**  

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

**Moules marinières**  

**Andouille à la moutarde**

**Frites/courgettes**  

**Côte de porc** 

**sauce aigre douce**

**Steak végétal**  

**Haricots verts**  

**Riste d'aubergines**  

**Tortellinis quatre**

**fromages**

**Epinards**  

**Filet de colin beurre**

**citronné**

**Ratatouille**  


**Dahl de lentilles**  

**Poulet crème d'ail**

**Céréales gourmandes**  


**Légumes**  

**Fromage** 

**Fruit**  



**Glace**

**Fruit**  

**Fromage** 



**Fruit**  

**Fromage** 

**Tarte aux pommes**  

**Fruit**  

**Fromage** 

**Fruit**  

### TOUS LES JOURS

Buffet d'entrées variées et salade vert  

Pains  

### LA LÉGENDE



Tout ce qui est en gras est **Fait maison**



Menu végétarien



Agriculture biologique



Union européenne



Agriculture locale



Label Rouge



Pêche durable



Viande française

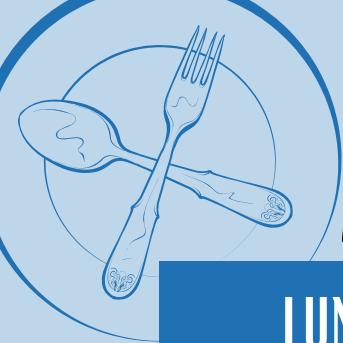


Indication géographique protégée

Les repas respectent le programme scolaire européen  
U.E. : fruits, légumes frais, lait et produit laitier sous  
Signes d'identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) :  
AOC, AOP, BIO, IGP, STG, LABEL ROUGE  
H.A. : Hautes Alpes

Menus sous réserve d'approvisionnement





# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

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

Menus sous réserve d'approvisionnement

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

MATIN

SOIR











**Salade verte**    
Friand  
Croustillant au  
cheddar  
**Chou-fleur gratiné**   
Yaourt   
Fruit 

Boissons chocolat,  
café, thé, lait  
Beurre  
Confiture   
Fromage blanc   
Compote   
Céréales   
Pain    
Fruits   
Miel   
Crème de marron

**Salade verte**    
Melon    
**Quenelle sauce soubise**  
**Riz**  
Fromage   
Fruit 

Boissons chocolat,  
café, thé, lait  
Beurre  
Confiture   
Fromage blanc   
Compote   
Céréales   
Pain    
Fruits   
Miel   
Crème de marron

**Salade verte**    
**Taboulé**   
Escalope viennoise  
**Petits pois**   
**Coeur d'artichaut**  
Glace  
Fruit 





Boissons chocolat,  
café, thé, lait  
Beurre  
Confiture   
Fromage blanc   
Compote   
Céréales   
Pain    
Fruits   
Miel   
Crème de marron

**Salade verte**    
**Carottes râpées**  
**Saucisse aux herbes**   
Purée  
Fromage   
Fruit 

Boissons chocolat,  
café, thé, lait  
Beurre  
Confiture   
Fromage blanc   
Compote   
Céréales   
Pain    
Fruits   
Croissant  
Miel   
Crème de marron

Bon week-end !

### TOUS LES JOURS

Buffet d'entrées variées et salade vert    
Pains  

### LA LÉGENDE



Tout ce qui est en  
gras est **Fait maison**



Menu végétarien



Agriculture biologique



Union européenne



Agriculture locale



Label Rouge



Pêche durable



Viande française



Indication géographique protégée

Les repas respectent le programme scolaire européen  
U.E. : fruits, légumes frais, lait et produit laitier sous  
Signes d'identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) :  
AOC, AOP, BIO, IGP, STG, LABEL ROUGE

