

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Buffet
Salade verte
Carottes râpées
Tomates basilic
Melon

Buffet
Salade verte
Spaghettis de courgettes
Céleri rave aux pommes

Buffet
Salade verte
Salade mixte
Houmous de betterave à la feta
Taboulé
Oeufs mimosas

Buffet
Salade verte
Flammekueche

PLAT

Daube
Croustillant au cheddar
Frites
Navet

Pâtes carbonara
Courgettes

Moussaka végétarienne

Pavé de saumon sauce citronnée
Riz aux légumineuses

DESSERT

Fromage
Fruit

Fromage
Fruit

Fromage
Cookies aux pois chiches et beurre de cacahuètes
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



Union européenne



Label Rouge



Viande française



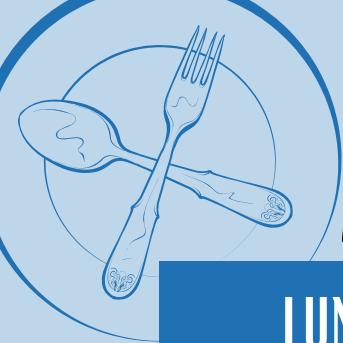
Pêche durable



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 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




MATIN









SOIR

Salade verte  
Feuilleté
Côte de porc 
Purée
Fromage 
Fruit 



Salade verte  
Melon 
Risotto forestier
Glace
Fruit 

Salade verte  
Taboulé 
Steak de veau ou végétal
Petits pois 
Yaourt 
Fruit 





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

Salade verte  
Crudités 
Aiguillettes de poulet
sauce tartare
Haricots verts 
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



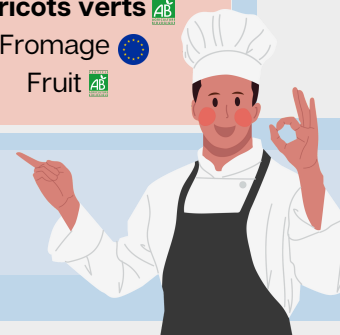
Pêche durable



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