

# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

ENTRÉE

MARDI

PLAT

MERCREDI

DESSERT

JEUDI

VENDREDI

Menus sous réserve d'approvisionnement

Buffet  
Salade verte AB  
Carottes râpées AB  
Tomates basilic AB  
Melon AB

Daube ●  
Croustillant au cheddar  
Frites  
Navet AB

Fromage ●  
Fruit AB

Buffet  
Salade verte AB  
Spaghettis de courgettes AB  
Céleri rave aux pommes AB

Pâtes carbonara  
Courgettes AB

Fromage ●  
Fruit AB

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

Buffet  
Salade verte AB  
Flammekueche

Moussaka végétarienne AB

Pavé de saumon sauce citronnée  
Riz aux légumineuses AB

Fromage ●  
Cookies aux pois chiches et beurre de cacahuètes  
Fruit AB

Fromage ●  
Fruit AB

TOUS LES JOURS

Buffet d'entrées variées et salade vert AB  
Pains AB Circuit Court



### 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



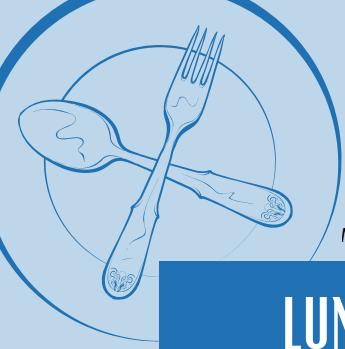
Indication géographique protégée

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



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

MATIN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte    
Feuilleté  
**Côte de porc**    
Purée  
Fromage    
Fruit  

Menu VÉGÉTARIEN

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

Salade verte    
Melon    
**Risotto forestier**  
Glace  
Fruit  

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

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  

Bon week-end !

TOUS LES JOURS

Buffet d'entrées variées et salade verte    
Pains  



LA LÉGENDE



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



Menu végétarien



Agriculture biologique



Union européenne



Agriculture locale



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