

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Bar à salades variées	Bar à salades variées	Salade mesclun aux gésiers confits ou frisée aux lardons	Bar à salades variées	Charcuterie
	Sauté de veau marengo	Rôti de dinde braisé	Escalope de porc panée	Suprême d'or de hooki	Saucisse de Toulouse grillée
	Pâtes pipe rigate	Printanière de légumes	Petits pois à la française	Pommes de terre vapeur	Gratin de courgettes
	Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Yaourt à boire
	Fruits de saison	Pâtisserie	Îles flottantes au caramel	Glace	Fruits de saison
TOUS LES JOURS	Bar à salades variées ou salade verte à volonté				
	Pains				

LA LÉGENDE



Label Verger Eco Responsable



Label Rouge



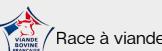
Bleu Blanc cœur



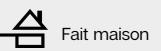
Indication géographique protégée



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

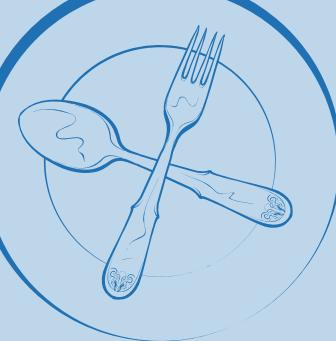


Exploitation Agricampus



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

Menus sous réserve d'approvisionnement



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		Agriculture locale		Exploitation Agricampus		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Donut	Fruit		Cookie
Oeuf mimosas	Carottes râpées	Salad'bar	Tomates mozzarella
Filet de colin corn flakes Gratin de duo de chou fleur et brocolis	Quenelles gratinées Riz pilaf	Croque monsieur Poêlée ratatouille et petit épeautre	Brochettes à l'orientale Semoule couscous
Fromage Compote de fruits Biscuit	Flan chocolat ou vanille Biscuit	Petit filou aux fruits Biscuit	Yaourt pâtissier Biscuit

Bar à salades variées ou salade verte à volonté

Pains



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

