

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

ENTRÉE

LUNDI

Buffet
Salade verte AB Circul'Court
 Taboulé AB
 Saucisson à l'ail
 Houmous
 Betterave à l'orange AB

PLAT

MARDI

Buffet
Salade verte AB Circul'Court
Salades mixtes AB Circul'Court
 Melon AB Circul'Court
Gaspacho AB

MERCREDI

Buffet
Salade verte AB Circul'Court
Quiche à l'emmental
Gaspacho AB

JEUDI

Buffet
Salade verte AB Circul'Court
Ratatouille froide AB Circul'Court
 Oeuf mayonnaise ●
 Melon AB Circul'Court
Salade de légumineuses et céréales AB

VENDREDI

Buffet
Salade verte AB Circul'Court
 Feuilleté au fromage
 Melon AB Circul'Court

DESSERT



Sauté de veau ●
Fricassée de la mer
 Carottes AB
 Riste d'aubergines AB Circul'Court

Kebab végétarien
 Frites
Courgettes AB Circul'Court

Cuisse de poulet ou dos de colin aux herbes
 Haricots verts AB
 Courgettes AB

Saumonette sauce normande
 Riz
Brocolis AB

Rôti de porc au caramel
Pavé de saumon
 Carottes AB
 Navets glacés AB

Glace
 Fruit AB

Fromage ●
 Fruit AB

Fromage ●
 Fruit AB

Fromage ●
 Tarte au citron meringuée
 Fruit AB

Fromage ●
 Fruit AB

TOUS LES JOURS

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



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

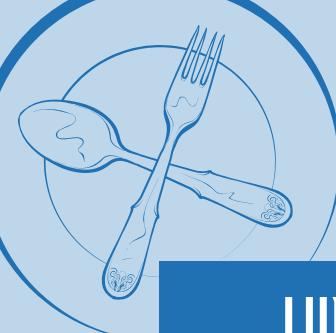
Les repas respectent le programme scolaire européen

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

H.A. : Hautes Alpes



Menus sous réserve d'approvisionnement

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

LUNDI

MATIN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte
Crudités
Cordon bleu
Pané de blé
Pâtes
Fromage
Fruit

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

Salade verte
Taboulé
Filet de poisson meunière
Poêlée de légumes
Éclair au chocolat
Fruit

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

Salade mixte
Melon
Raviolis gratinés
Fromage
Yaourt
Biscuit
Fruit

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



Salade verte
Salade de lentilles
Hâchis de patates douces
et pois chiches au bleu
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 verte
Pains



LA LÉGENDE



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



Menu végétarien



Union européenne



Label Rouge



Viande française

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



Agriculture biologique



Agriculture locale



Pêche durable



Indication géographique protégée