

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT


DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI


Buffet

Salade verte  

Taboulé 

Saucisson à l'ail

Houmous



Betterave à l'orange 

MARDI

Buffet

Salade verte  

Salades mixtes  

Melon  

Gaspacho 

MERCREDI

Buffet

Salade verte  


Quiche à l'emmental


Gaspacho 

JEUDI


Buffet

Salade verte  

Ratatouille froide  

Oeuf mayonnaise 

Melon  

**Salade de légumineuses
et céréales** 

VENDREDI

Buffet

Salade verte  

Feuilleté au fromage

Melon  

ENTRÉE

PLAT

DESSERT



Sauté de veau 

Fricassée de la mer

Carottes 

Riste d'aubergines  

Kebab végétarien

Frites

Courgettes  

**Cuisse de poulet ou dos
de colin aux herbes**

Haricots verts 

Courgettes 

**Saumonette
sauce normande**

Riz

Brocolis 

Rôti de porc au caramel

Pavé de saumon

Carottes 

Navets glacés 

Glace

Fruit 

Fromage 

Fruit 

Fromage 

Fruit 

Fromage 

Tarte au citron

meringuée

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

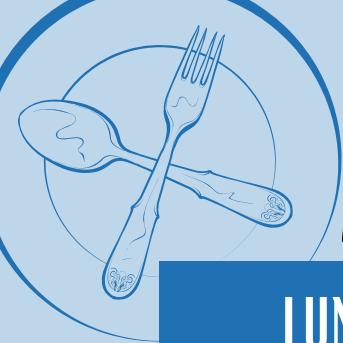


Indication géographique protégée

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 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

MARDI

MERCREDI






JEUDI

VENDREDI

MATIN

SOIR

Salade verte  
Crudités 
Cordon bleu
Pané de blé
Pâtes 
Fromage 
Fruit 

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





Salade mixte  
Melon  
Raviolis gratinés
Fromage 
Yaourt 
Biscuit
Fruit 



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

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



Agriculture locale



Union européenne



Label Rouge



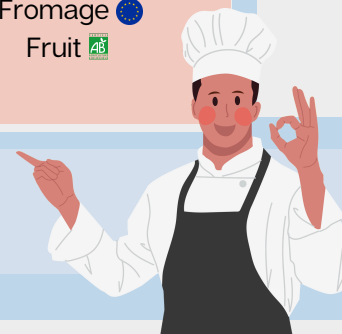
Pêche durable



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