

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

ENTRÉE

LUNDI

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

PLAT

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

DESSERT

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

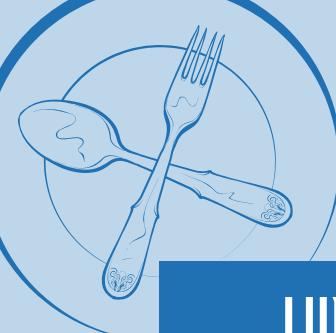
Les repas respectent le programme scolaire européen

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-

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