

DÉJEUNER du lundi 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 2026

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
Tomates mozzarella	Assiette d'andouille	Salade Hawaï avocat surimi ananas	Carpaccio de champignons au parmesan	Soupe à l'oignon et ses croûtons	Terrine de lapin à l'ancienne	Assiette d'huîtres
Rillettes de poisson	Poireaux vinaigrette	Assiette de nems	Filets de maquereaux à la moutarde	Céleri rémoulade	Asperges à la fête et au basilic	Tatin au foie gras et pommes caramélisées
Gratin oeufs durs a la florentine -	Quiche lorraine - Salade verte	Nouilles sautées aux crevettes -	Demi coquelet rôti - Frites	Aile de raie beurre aux salicornes - Pommes vapeur	Dorade grillée beurre de tapenade - Brunoise de légumes	Filet mignon de veau sauce forestière - Pommes dauphine tomates provençales
Saucisse de Toulouse grillée - Purée de pommes de terre	Dos de merlu blanc sauce safranée - Côte de blettes	Daube de boeuf provençale - Carottes au jus	Gratin de poissons - Choux romanesco	Sot l'y laisse de dinde au cidre - Riz basmati	Cuisse de canard confite au jus de thym - Mogettes de vendée	Filet de Saint Pierre au beurre blanc - Et sa poêlée gourmande aux pointes d'asperges
Pomme rôtie sur sa brioche perdue	Crème brûlée à la vanille	Dacquoise aux trois fruits rouges	Crousti chocolat	Nougat glacé coulis de fruits rouges	Religieuse café	Moka café
					Religieuse chocolat	

DÎNER du lundi 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 2026

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
Potage aux légumes	Potage aux légumes	Potage aux légumes	Potage aux légumes	Potage aux légumes	Potage aux légumes	Potage aux légumes
Carottes râpées	Velouté de cresson	Éventail de pamplemousse	Soupe de carottes	Crème d'asperges	Velouté de choux fleur	Soupe de potiron
Cordon bleu - Petits pois	Oeufs brouillés tranche de lard fumé	Raviolis aux fromages gratinés	Quenelles de volaille sauce financière - Purée de panais	Spaghettis bolognaise	Coquille de poisson	Tarte au poulet et légumes du soleil
Crème dessert spéculoos	Compote d'abricots	Farandole de gourmandises (assiette gourmande)	Crêpes au sucre	Salade de fruits	Quetsches au sirop	Yaourt gourmand cerises et griottes