

Semaine du 11 août au 17 août 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 11.8.	Crème d'avoine Saltimbocca de porc Sauce napolitaine Croquettes de pommes de terre Carottes Vichy Abricots	Crème d'avoine Boulettes végétariennes Sauce crème aux asperges Croquettes de pommes de terre Salade de carottes râpées Abricots
Mardi 12.8.	Crème de pois jaunes Emincé de poulet basquaise Blé aux légumes Yoghourt vanille	Potage purée de légumes Poivrons farcis aux pois chiches et légumes Coulis de tomates Salade de courgettes crues Yoghourt vanille
Mercredi 13.8.	Crème de légumes Assiette de roastbeef garnie Sauce tartare Salade de pommes de terre Compote de pommes	Crème de légumes Omelette nature Sauce verte Nouilles Tomates grillées Compote de pommes
Jeudi 14.8.	Crème de tomate Pojariski de veau Sauce crème à l'estragon Pommes de terre mousseline Haricots verts étuvés Salade de fruits frais	Crème de tomate Emincé de tofu à la crème et tomates Pommes de terre mousseline Haricots verts étuvés Salade de fruits frais
Vendredi 15.8.	Crème de céleri-pomme Filet de cabillaud poché Sauce Dugléré Riz de Camargue Salade de lollo rouge et frisée Mille-feuilles	Crème de céleri-pomme Risotto verde Fromage râpé Salade de lollo rouge et frisée Mille-feuilles
Samedi 16.8.	Crème de brocoli Emincé de boeuf au poivre Rösti Romanesco vapeur Pastèque	Crème de brocoli Salade grecque et pois chiche Pain aux céréales Pastèque
Dimanche 17.8.	Crème de champignons Demi coquelet rôti Sauce à la diable Spirales Salade batavia Tranche aux fruits des bois	Crème de champignons Ragoût de tofu aux noix de cajou Spirales Salade batavia Tranche aux fruits des bois

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.