

## Semaine du 18 août au 24 août 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 18.8.	Crème de livèche Steak haché de boeuf Sauce Café de Paris Pommes de terre au four Duo de haricots beurre et verts Salade de fruits frais	Crème de livèche Gratin de ratatouille, PDT et mozzarella Salade de haricots verts Salade de fruits frais
Mardi 19.8.	Crème de maïs doux Escargot de porc grillé Sauce moutarde à l'ancienne Flageolets aux petits légumes Salade Iceberg Yoghourt fraise	Crème de maïs doux Pâtes aux courgettes grillées, pois chiches et féta Salade Iceberg Yoghourt fraise
Mercredi 20.8.	Crème de pois verts Poisson à la bordelaise Citron (quartier) Pommes de terre vapeur Fenouil à l'étuvée Abricots	Potage purée de légumes Oeufs pochés Sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Fenouil à l'étuvée Abricots
Jeudi 21.8.	Crème aux fines herbes Moussaka à la viande de boeuf Salade verte Prunes	Crème aux fines herbes Moussaka au tofu Salade verte Prunes
Vendredi 22.8.	Crème de poireaux Filet de truite meunière Sauce grenobloise Riz basmati Courgettes grillées Yoghourt lime citron	Crème de poireaux Risotto aux asperges vertes et lentilles corail Salade verte Yoghourt lime citron
Samedi 23.8.	Crème d'avoine Brochette de dinde sautée Sauce vierge Spirales Salade batavia et trévisse Compote d'ananas	Crème d'avoine Ravioli aux légumes Sauce au citron confit Fromage râpé Salade batavia et trévisse Compote d'ananas
Dimanche 24.8.	Crème de pois jaunes Saucisse de veau grillée Sauce aux oignons rouges Polenta Mélange de légumes grillés Entremet coco-framboise	Potage purée de légumes Escalope viennoise végétarienne Sauce aux tomates séchées Polenta Mélange de légumes grillés Entremet coco-framboise

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.**