

Semaine du 01/09/2025 au 05/09/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais Steak haché grillé Haricots verts  à la persillade Glace	Concombre à la crème Chipolatas de volaille Coquillettes  au beurre Cantal AOP / fruit	Salade de perles au surimi Sauté de porc AOP à la moutarde Courgettes  Vichy Chouquettes maison	Mousseron de canard Moules de bouchot LR Frites Yaourt  à la vanille

Semaine du 08/09/2025 au 12/09/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN Carottes râpées Tortellini ricotta / épinard Compote  biscuit	Lentilles  en salade Saucisses de Toulouse IGP Poêlée paysane Mars glacé	Terrine de saumon sauce cocktail Emincé de volaille à l'estragon Pommes noisette Fromage  fruit	Feuilleté au fromage Poisson du marché Brocolis  au beurre Fromage blanc  au coulis de fruits rouges

Semaine du 15/09/2025 au 19/09/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs mimosa Cordon bleu Petits pois carottes  Liégeois au chocolat	Salade de tomate du pays basilic et mozzarella Merguez grillées Flageolets au jus Yaourt à la banane 	Betterave  en salade Boulettes de bœuf à la tomate Semoule Fromage AOP / fruit	Jambon du pays et cornichons Parmentier de colin Batavia  Cornetto

Semaine du 22/09/2025 au 26/09/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes tricolores Bifteck grillé à l'échalotte Choux fleur  à la persillade Fromage AOP Pastèque	Coleslaw Jambon fumé grillé Gratin de courgettes Ile flottante	VEGETARIEN Melon Moussaka végétale Riz  Petite pot de glace vanille / fraise	Salade mêlée dès de mimolette et croûtons Quenelle de poisson / sauce beurre blanc Boulgour  Petits légumes Yaourt sucré

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

