

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 31 août au 06 septembre 2026

	Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre	Samedi 05 septembre	Dimanche 06 septembre
Déjeuner	Carottes râpées  Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Compote	Mousse de foie  Poisson pané sauce tartare Riz créole Fromage Fruit frais	Concombre & féta  Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur Fromage Yaourt fermier	Taboulé  Aiguillette sauce poivre vert Haricots beurre Fromage Glace	Radis beurre  Poisson frais & sa sauce Ratatouille Fromage Tarte fine aux pommes	Pain de légumes & sa sauce  Bœuf Stroganoff Pâtes Fromage Fruit	Pâté de campagne  Poulet rôti Frites Fromage Tiramisu
Goûter	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide	Gâteau maison Boisson chaude Boisson froide	Biscuit Boisson chaude Boisson froide
Dîner	Tomates vinaigrette  Quiche façon Lorraine Salade verte noix & croûtons Fromage Crème café	Salade de choux & emmental  Rôti froid de dinde Macédoine Fromage Fromage blanc	Gaspacho Pâtes à la carbonara Fromage Poire au thé	Choux-fleurs vinaigrette Pizza Salade verte Fromage Petit Suisse	Betterave vinaigrette Feuilleté aux fromages Salade verte Fromage Compote	Salade de perles maïs & persil  Pain de poisson Salade verte Fromage Liégeois vanille	Segment de pamplemousse Salade de riz, haricots verts, tomates & surimi Fromage Yaourt aromatisé