

Lundi 07/09/2026	Mardi 08/09/2026	Mercredi 09/09/2026	Jeudi 10/09/2026	Vendredi 11/09/2026
ENTREE tomate mozzarella Salade verte mais (x15 personnes) Saucisson rosette tranchée locale répartie (x25 personnes) PLAT Nuggets végétarien (x10 personnes) rôti de dinde locale sauce crème (x15 personnes) GARNITURE Haricots verts Maître d'hôtel (x12 personnes) Purée (x 8 personnes) FROMAGE Saint Marcellin local 1/4 par personne (x4 personnes) Yaourt fruits mixés portion Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq) DESSERT Ananas frais (x6 personnes) Creme dessert caramel Prunes de saison locale DECO Gestion interne crudités	ENTREE salade coleslaw fraiche locale Quiche Lorraine (porc) (x10 personnes) Salade verte aux oeufs (x30 personnes) PLAT Goulasch de boeuf local (x 12 personnes) Poisson en Rougail GARNITURE Ratatouille Niçoise (x12 personnes) Riz pilaf (x8 personnes) FROMAGE Brie laitier à la coupe Yaourt aromatisé Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq) DESSERT Flan nappé au caramel Nectarine locale Tarte au chocolat (x10 personnes)	ENTREE Carottes rapées locales (x15 personnes) Salade verte nature (X15) Salade de blé egyptienne (x25 personnes) PLAT Poisson meunière et citron bio (x8 personnes) Blanquette de veau local grand-mère (x12 personnes) GARNITURE Brocolis bio sauté à l'ail (x10 personnes) Pâtes macaronis (x6 personnes) FROMAGE Morbier local Yaourt aromatisé Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq) DESSERT Banane Bio Compote de pomme Tartelette à la Praline ELODIE (X8) DECO Gestion interne crudités	ENTREE Chou fleur frais local salade thon et olives (x20 personnes) Pamplemousse (x2 personnes) Salade verte et croutons (X15) PLAT Rôti de porc local cuisson nuit sauce vin blanc Coeur de merlu à la niçoise (x12) GARNITURE Courgettes à l'ail (x 10 personnes) Lentilles au jus (x8 personnes) FROMAGE Fromage blanc seau nat cond (seau + bq) Yaourt aux fruits DESSERT Cocktail de fruits exotiques menthe fraiche(x25 personnes) Ile flottante (x10 personnes) Kiwi local	ENTREE Cervelle des canuts et pain de mie (x20 personnes) Salade verte buche de chèvre (X15) Taboule Libanais (x20) PLAT Omelette au fromage (x8 personnes) Poisson sauce bearnaise surg a cuire (x6) GARNITURE Pommes de terre frites (5kg x 20P) Petits pois au jus (x10 personnes) FROMAGE Comté à la coupe Yaourt citron fermier seau nat cond (seau + bq) DESSERT Pêche locale Prunes de saison locale Raisin local