

Lundi 07/09/2026	Mardi 08/09/2026	Mercredi 09/09/2026	Jeudi 10/09/2026
ENTREE Crêpes au fromage (x10 personnes) PLAT Coeur de merlu à la catalane (x12 personnes) Côte de porc locale sauce champignons (x10 personnes) GARNITURE Aubergines rôtis compotee de poivrons rouges au épices Boulghour beurre persil (x 8 personnes) FROMAGE Camembert portion Yaourt aux fruits Yaourt nature fermier local DESSERT Raisin blanc	ENTREE Melon local (X6 PERS) PLAT Bouchée à la reine (x 9 personnes)(volaille) Poisson filet de limande curry(x10) GARNITURE Haricots blancs persillés (x 10 personnes) Flan clamart petit pois surg (x10) FROMAGE Bleu d'auvergne local Yaourt aromatisé Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq) DESSERT Beignet aux pommes (x8 personnes)	ENTREE Concombre local en salade (à tailler sur site) PLAT Boulettes d'agneau sauce kefta (x10 personnes) Perles de céréales et légumineuses aux légumes croquants GARNITURE Légumes couscous (x 12 personnes) Semoule (x8 personnes) FROMAGE Port salut indiv 30g Yaourt aromatisé Yaourt nature fermier local DESSERT Crème dessert chocolat	ENTREE Oeufs mayonnaise (x10 personnes) PLAT Boeuf beefsteak local à cuire (x10 personnes) Filet de colin sauce saint-malo (x12 personnes) GARNITURE Pâtes farfalles (x 6 personnes) Pôlée légumes de saison locaux (x 10 personnes) FROMAGE Kiri chevre Yaourt fruits mixés portion Yaourt nature fermier local DESSERT Banane Bio