

Lundi 14/09/2026	Mardi 15/09/2026	Mercredi 16/09/2026	Jeudi 17/09/2026	Vendredi 18/09/2026
ENTREE Salade verte au dés de jambon local (X15) Carottes rapées fraîches locales (x15 personnes) concombre tzatziki (à tailler sur site) PLAT Cordon bleu jus de veau Poisson meunière et citron bio (x8 personnes) GARNITURE Flageolets persillés (x10 personnes) Courgettes locales à la provençale (x10 personnes) FROMAGE Saint-nectaire local Yaourt aromatisé Yaourt nature fermier local DESSERT Mousse au chocolat portion Poires belle hélène (x25 personnes) Pomme fruit locale DECO Gestion interne crudités	ENTREE Salade verte nature (X15) Verrine fromage blanc et surimi (x20 personnes) Tarte chèvre tomate (x10 personnes) PLAT Omelette aux fines herbes (x8 personnes) Quenelles natures locales / sauce tomate (x16) + compl GARNITURE Epinards en branches béchamel (x10 personnes) Riz pilaf (x8 personnes) FROMAGE Cabrette Yaourt citron fermier seau nat cond (seau + bq) DESSERT Compote de pommes bte 5/1 cigarette Russe Crème dessert vanille individuelle Nectarine de saison (selon arrivage)	ENTREE Pamplemousse (x2 personnes) Salade verte au thon et citron (X15) Taboulé (x20 personnes) PLAT Emincé de boeuf local aux champignons (x12 personnes) Filet de colin sauce aigre douce (x 12 personnes) GARNITURE Coquillettes au beurre (x6 personnes) Tomates provencales locales (x6 personnes) FROMAGE Fromage blanc battu nature (x20) Yaourt aromatisé DESSERT Liegeois au chocolat Tarte au citron (x 10 personnes) Raisin blanc	ENTREE Antipasti légumes et mozzarella Mousson de canard Salade verte aux tomates (X15) PLAT Rôti de dinde locale sauce moutarde Poisson à la bordelaise à cuire (x6 personnes) GARNITURE Chou-fleur en gratin (x 12 personnes) Pdt fraîches sautees (x8) FROMAGE Cantal Yaourt aux fruits Yaourt nature fermier local DESSERT Tarte aux pommes (x 10 personnes) Poire de saison Gourde creme dessert chocolat	ENTREE Salade de pois chiches et artichauts (x 20 personnes) Salade verte mais (x15 personnes) Crepes aux champignons (x8 personnes) PLAT Boulettes végétarienne sauce tomate (x10 personnes) Sauté de porc basquaise (x12 personnes) GARNITURE Pâtes farfalles (x 6 personnes) Ratatouille Niçoise (x12 personnes) FROMAGE tomme des alpes local Yaourt aromatisé Yaourt nature fermier local DESSERT Banane Bio Kiwi BIO Raisin local