

Lundi 21/09/2026	Mardi 22/09/2026	Mercredi 23/09/2026	Jeudi 24/09/2026
---------------------	---------------------	------------------------	---------------------

ENTREE Tomate vinaigrette PLAT 2 oeufs mollet sauce aurore (x24) + compl bqe Boulette de boeuf sauce NAPOLITAIN GARNITURE Bette blettes provençale x10 Pâtes farfalles (x 6 personnes) FROMAGE Yaourt nature fermier local DESSERT cocktail de fruits exotiques au sirop	ENTREE Carottes rapées locales (x15 personnes) PLAT Sauté d'agneau forestier (x12 personnes) Gratin de poisson (x10 personnes) GARNITURE Boulghour beurre persil (x 8 personnes) Champignons à la crème (x12 personnes) FROMAGE Yaourt nature fermier local DESSERT Ile flottante (x10 personnes)	ENTREE Concombre local en salade (à tailler sur site) PLAT Brochette de dinde tandoori (x12 personnes) Limande vapeur beurre amandes x10 GARNITURE Riz à la crèole (x8 personnes) FROMAGE Yaourt nature fermier local DESSERT Fromage Blanc à la crème de marron	ENTREE Salade de betteraves à l'orientale (x20 personnes) PLAT Poisson en Rougail Godiveaux Chipolata porc (x12 personnes) GARNITURE Courgettes locales à l indienne (x12 personnes) Lentilles aux oignons (x 8 personnes) FROMAGE Yaourt nature fermier local DESSERT Kiwi
---	--	--	--