

# Du 02 au 06 Septembre 2024

## Lundi

TOASTS AU CAVIAR D'AUBERGINE

SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE

BÂTONNETS DE SURIMI ET SAUCE

MAYONNAISE À LA CIBOULETTE

ESCALOPE DE PORC VF JUS AU ROMARIN CASOLETTE AU COLIN D'ALASKA ET MOULES BIO, COULIS MÂCHE



SEMOULE DE BLÉ BIO BROCOLIS BIO

EDAM FROMAGE BLANC

CAKE À L'ANANAS CARAMÉLISÉ

FRUITS DE SAISON

CONCASSÉ DE PÊCHES, COULIS DE  
FRAMBOISE, CHANTILL'

## Mardi

CAKE AUX OLIVES

MORTADELLE ET CORNICHON

PASTÈQUE

CUISSE DE POULE, CRÈME AU CIDRE ET AUX POMMES FILET DE HOKI VINAIGRETTE, TOMATE, AU CITRON & HERBES



RIZ BIO CRÉOLE CAROTTES BIO BRAISÉES

MIMOLETTE YAOURT AROMATISÉ

GÂTEAU NANTAIS

FRUITS DE SAISON

COMPOTE DE POMMES ET ABRICOTS ALLÉGÉE  
EN SUCRE

## Jeudi

COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'AIL ET  
AU CITRON



SALADE BATAVIA PARFUMÉE À L'HUILE DE  
NOIX

OEUF DUR SAUCE COCKTAIL

ESTOUFFADE DE BOEUF FAÇON CARBONADE MERLU BLANC SAUCE AU VIN BLANC

POMMES FRITES RIZ CRÉOLE

CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ BIO

BÂTONNET DE GLACE CHOCOLAT, ENROBAGE  
NOISETTES HACHÉES

FRUITS DE SAISON



## Vendredi

TARTINADE AU COLIN D'ALASKA ET SARDINE  
AUX PETITS LÉGUMES

BETTERAVE VINAIGRETTE

FLAN DE LÉGUMES À LA SAUCE COCKTAIL  
(BROCOLI, CAROTTE, CÉLERI RAVE)

EMINCÉ DE DINDE VF À L'ESTRAGON CASOLETTE DE MOULES BIO À LA MARINIÈRE

PENNE RIGATE BIO HARICOTS VERT BIO

CANTAL AOP YAOURT NATURE ET SUCRE

CRÈME SAVEUR CAFÉ



FRUITS DE SAISON



MILK-SHAKE À LA FRAMBOISE



Gourmand



Saison



Inspiration du  
chef