



SEMAINE 36 / DU 1er AU 7 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR
Lundi 1er	VELOUTÉ DU POTAGER / SALADE DE POMME DE TERRE ET ANCHOIS ÉPAULE DE PORC VIGNERON SEMOULE COUSCOUS ET CHOUX DE BRUXELLES AU BEURRE OU GNOCCHETTI AU PESTO (pâtes en forme de coquillage) GLACE ARTISANALE	POTAGE CRÉCY PAIN PERDU MOZZA ET ROQUETTE OU SUGGESTION DU MOMENT ABRICOT AU ROMARIN
Mardi 2	CRÈME DE BROCOLI / SALADE FROMAGÈRE FILET DE COLIN POÊLÉ SAUCE HOLLANDAISE RIZ BASMATI ET ÉPINARD EN BRANCHE OU MELON AU PORTO ET JAMBON CRU DU VALAIS TARTELETTE (fond de pâte) FRAMBOISE MASCARPONE	POTAGE CULTIVATEUR COURGETTE FARCIE FAÇON CARBONARA OU SALADE NIÇOISE CAKE À L'ORANGE GLACÉ AU CACAO
Mercredi 3	POTAGE VERT / SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES FRUITS BLANQUETTE DE VOLAILLE FORESTIÈRE POMME PURÉE ET CAROTTE RÔTIE OU SALADE DE FILET DE CANARD AUX AGRUMES ÎLE FLOTTANTE À LA PRALINE ROSE	SOUPE À L'OIGNON ŒUF POCHÉ SUR TOAST COULIS DE TOMATE OU SUGGESTION DU MOMENT NAGE DE FRUITS À LA CITRONELLE
Jeudi 4	VELOUTÉ DE VOLAILLE / SALADE DE MUSEAU RÔTI DE BŒUF HÂCHÉ SAUCE POIVRE VERT MILLET FAÇON RISOTTO ET CÉLERI AUX HERBES OU SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU THYM VERRINE POIRE CHOCOLAT	OU SOUPE AUX HERBES LASAGNE VÉGÉTARIENNE STRÜDEL AU JAMBON DE DINDE SALADE LOLLO GÂTEAU MIEL ET AMANDES
Vendredi 5	POTAGE PARMENTIER / SALADE DE BETTERAVE POT-AU-FEU DE LA MER OU SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE MARMITE DE LÉGUMES TROPÉZIENNE À LA CACAHUÈTE	CONSOMMÉ AUX VERMICELLES GRATIN DE LÉGUMES PAYSAN SALADE FEUILLE DE CHÊNE CERISE AU VIN ET ÉPICES
Samedi 6	CRÈME DE NAVET / SALADE MÊLÉE OSSO-BUCCO DE PORC AUX OLIVES RIZ PARFUMÉ HARICOT VERT PARFAIT GLACÉ SPÉCULOS ET CARAMEL	POTAGE PASSÉ TORSADÉ SAUCE AU CURRY MARMELADE FRAISE ET POMME
Dimanche 7	TERRINE DE CAMPAGNE ET SES PICKLES AIGUILLETTE DE BOEUF À LA MOËLLE GALETTE DE POMME DE TERRE LÉGUMES DU MARCHÉ DOUCEUR DES ÎLES (mangue ananas noix de coco)	VELOUTÉ DE LÉGUMES TARTE AU FROMAGE BLANC (fond de tarte) SALADE VERTE CHARIOT DE DESSERTS