

**Menus Gratentour**  
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Menu

api

Lundi

**Betteraves Bio**   - Vinaigrette  
Rougail de saucisses  
/Rougail de colin MSC  
**Semoule Bio**    
Yaourt Cimelait aromatisé   
Madeleine Vital Ainé

Mardi

Radis rose - , beurre  
Tortillas de pommes de terre  
Salade verte - Vinaigrette  
**Saint Môret Bio**   
**Banane Bio** 

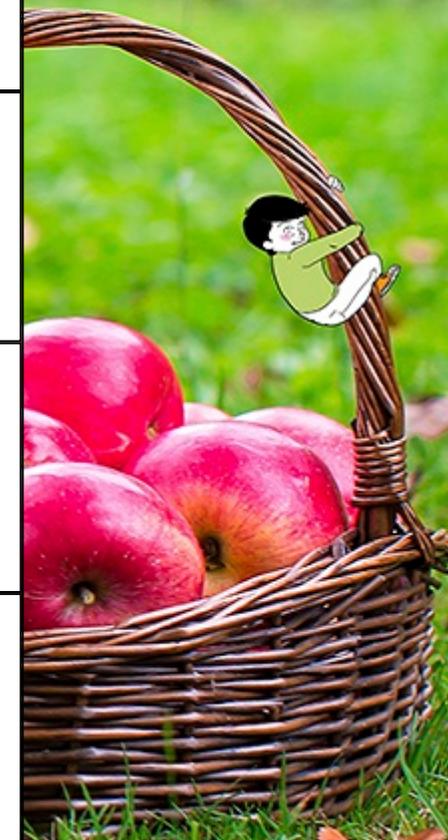
Mercredi

**Fusilli Bio**  - Vinaigrette  
Poulet rôti  - Crumble Maître d'hôtel  
/Filet de lieu noir MSC  - Crumble Maître d'hôtel  
**Haricots verts Bio** persillés    
Sauce caramel  
Riz au lait du chef

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Brandade de poisson MSC  
Bethmale mi vache mi chèvre  
Mousse au chocolat au lait



# Menus Gratentour

## Du 12/05/2025 au 16/05/2025

Menu

api

Lundi

**Haricots verts Bio**   - Vinaigrette  
Paupiette de Volaille - Sauce napolitaine  
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine  
Spaghetti  
**Gouda Bio**   
Flan à la vanille

Mardi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette  
Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce dijonnaise  
/Galette végétarienne du chef - Sauce dijonnaise  
Petits pois carottes  
**Galettes au beurre Bio**   
Compote fraîche **pomme Bio** framboise  

Mercredi

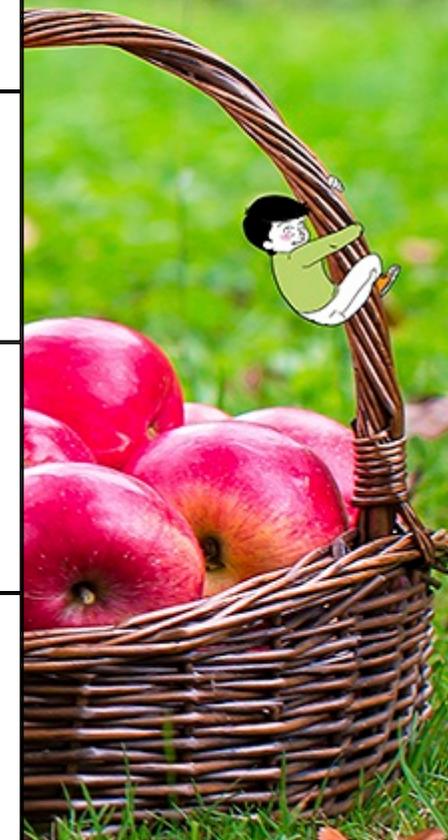
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
Boulettes au boeuf  - Façon couscous  
/Boulettes végétariennes - Façon couscous  
**Semoule Bio**    
Mimolette bio   
Ananas au sirop

Jeudi

Tomates - Vinaigrette  
Jambalaya aux légumes  
**Riz Bio** Pilaf   
Crème anglaise  
Gâteau du chef au chocolat 

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons  
/Médaille de surimi - , mayonnaise  
Poisson blanc meunière MSC   
Courgettes à la Béchamel  
**Emmental Bio**   
**Banane Bio** 



# Menus Gratentour Du 19/05/2025 au 23/05/2025

Menu



Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce chasseur  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce chasseur  
**Haricots verts Bio** persillés 🇫🇷  
Yaourt Cimelait aromatisé 🇫🇷  
**Pomme Bio** 🇫🇷

Mardi

Concombre - Vinaigrette  
Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷  
/Omelette nature  
**Coquillettes Bio** 🇫🇷  
Emmental râpé 🇫🇷  
Flan au chocolat des Pyrénées 🇫🇷

Mercredi

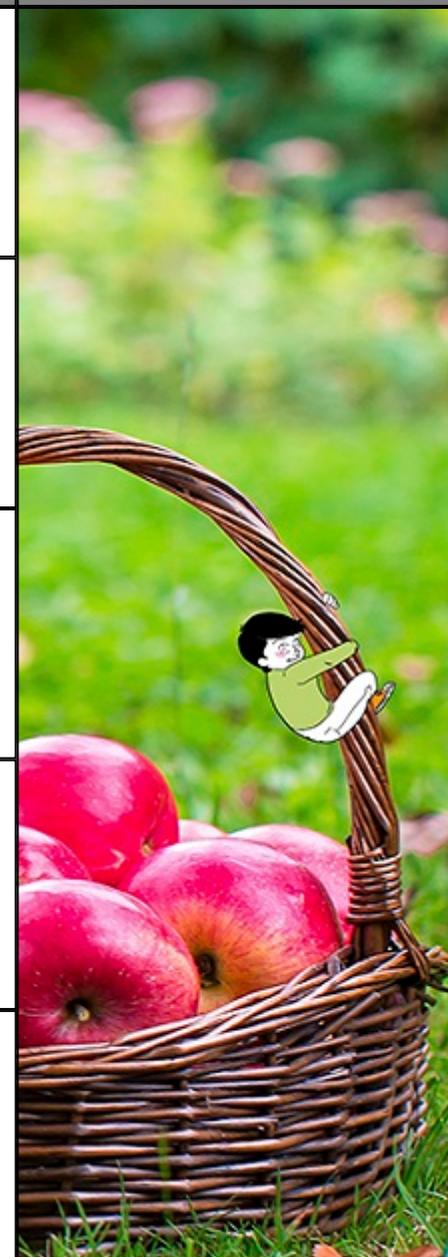
Salade avocat surimi - Vinaigrette  
Tomate farcie  
/Tomate farcie végétarienne  
**Riz Bio** Pilaf 🇫🇷  
**Saint Môret Bio** 🇫🇷  
Far à la fleur d'oranger du chef 🇫🇷

Jeudi

Radis rose - , beurre  
Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce au thym  
Purée de carottes  
Suisse fruité 🇫🇷  
Gâteau du chef au yaourt 🇫🇷

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette - , croûtons nature  
Galette de soja provençale 🇫🇷 - Sauce barbecue  
Frites  
Bethmale mi vache mi chèvre  
Kiwi



**Menus Gratentour**  
**Du 26/05/2025 au 30/05/2025**

Menu

api

Lundi

Melon  
 Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷  
 /Haricots blanc à la tomate - Boulettes végétariennes  
 Straciatella  
 Fromage blanc

Mardi

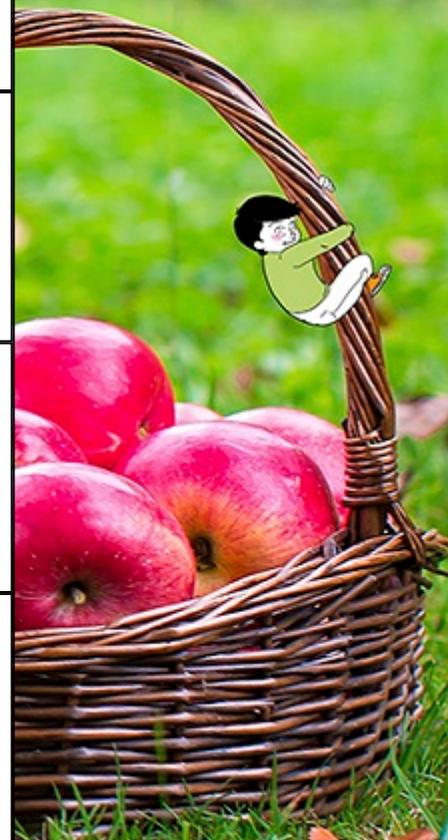
Tomates - Vinaigrette  
 Nuggets de poulet pané 🇫🇷  
 /Nuggets de poisson  
 Purée de pommes de terre et épinards  
 Boudoir Vital Ainé  
 Smoothie pomme bio fraise 🍷

Mercredi

Salade vitaminée - Vinaigrette  
 Moussaka 🇫🇷  
 /Moussaka végétale 🌱  
 Suisse sucré 🇫🇷  
 Napolitain vanille chocolat du chef 🍷

Jeudi

Vendredi



**Menus Gratentour**  
Du 02/06/2025 au 06/06/2025

Menu



Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
Gratin de **macaronis Bio**, piperade et mozzarella   
**Galettes au beurre Bio**   
Yaourt à la vanille des Pyrénées

Mardi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)   
Rôti de dinde - Sauce dijonnaise  
/Filet de lieu noir MSC - Sauce dijonnaise  
**Haricots verts Bio** persillés   
**Camembert Bio**   
**Pomme Bio**

Mercredi

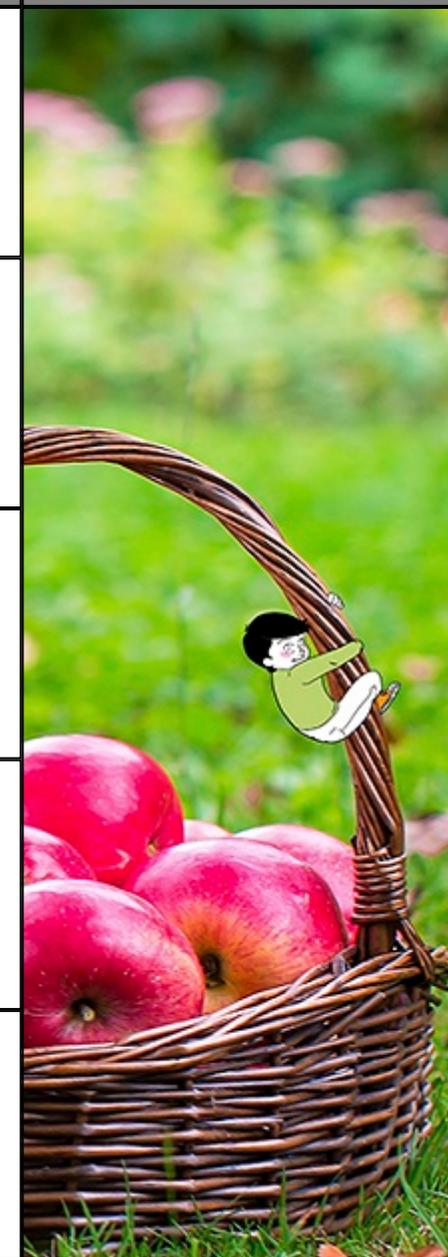
Salade de riz - Vinaigrette  
Croissant au jambon  
/Croissant au fromage  
Salade verte - Vinaigrette  
Cantal AOP   
Salade de fruits

Jeudi

Tomates - Vinaigrette  
Boulettes au boeuf - Façon Strogonoff  
/Boulettes végétariennes - Façon Strogonoff  
Purée de pommes de terre  
Verre de **lait Bio**   
Cake du chef à la framboise

Vendredi

Cervelas - , cornichons  
/Oeuf dur - , mayonnaise  
Curry de poisson  
**Semoule Bio**   
Yaourt Cimelait aromatisé   
Pêche



**Menus Gratentour**  
**Du 09/06/2025 au 13/06/2025**

Menu

api

Lundi

Mardi

Melon  
 Omelette du chef au fromage 🍷🍴  
**Coquillettes Bio** 🇫🇷  
 Madeleine Vital Ainé  
 Compote fraîche **pomme Bio** abricot 🍷🍴

Mercredi

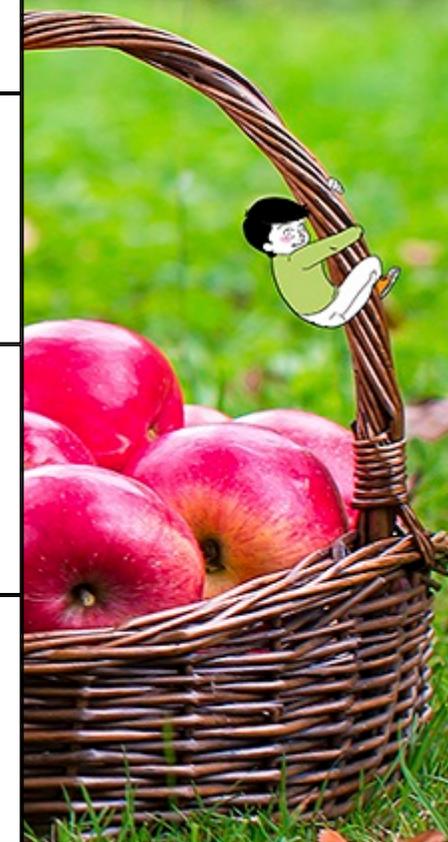
Salade piémontaise  
 Poulet rôti 🇫🇷  
 /Galette épinards, blé et fromage  
 Ratatouille  
**Gouda Bio** 🇫🇷  
 Donuts

Jeudi

Concombre - Vinaigrette  
 Saucisse de Strasbourg - , ketchup  
 /Quenelle nature - Sauce tomate  
 Pommes de terre cubes rissolées 🇫🇷  
 Yaourt sucré 🇫🇷  
 Nectarine

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette  
 Filet de saumon MSC 🍷🍴 - Crumble pesto  
 Courgettes persillées  
 Emmental en cubes  
 Tarte du chef au fromage blanc 🍷🍴



**Menus Gratentour**  
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

Menu

api

Lundi

Pastèque  
Timbaline de pâtes au jambon  
/Gratin de pâtes au colin MSC  
Emmental râpé   
Flan nappé caramel

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Pizza au fromage  
Salade verte - Vinaigrette  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
Abricot

Mercredi

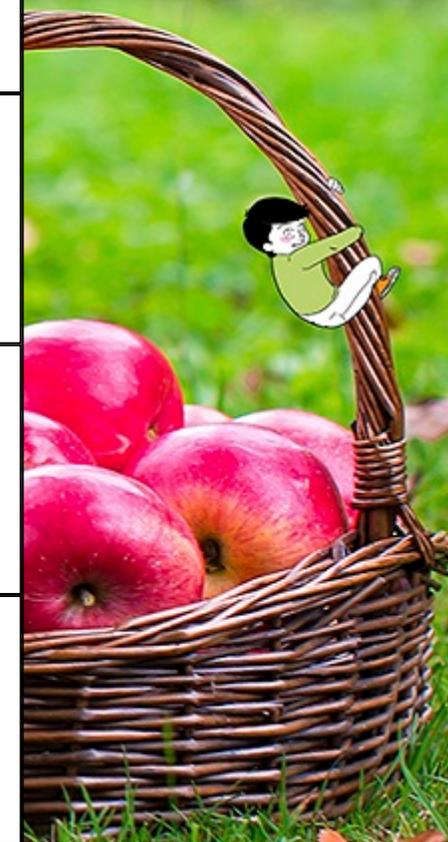
Salade Grecque - Vinaigrette  
Parmentier de canard  
/Parmentier au fromage  
Saint Nectaire AOP   
Liégeois chocolat

Jeudi

Tomates cerises  
Boulettes au boeuf  - Sauce rougail  
/Boulettes végétariennes - Sauce rougail  
**Riz Bio** Pilaf   
Suisse fruité   
Red cupcake du chef 

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua  
**Haricots verts Bio** persillés    
Brie  
Pêche



**Menus Gratentour**  
**Du 23/06/2025 au 27/06/2025**

Menu



Lundi

**Haricots verts Bio** - Vinaigrette  
 Bolognaise de lentilles  
**Fusilli Bio**   
 Emmental râpé   
 Compote fraîche **pomme Bio** pêche

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons  
 /Médaille de surimi - , mayonnaise  
 Sauté de poulet - Façon tajine  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Façon tajine  
**Semoule Bio**   
 Carré de Ligueil  
 Abricot

Mercredi

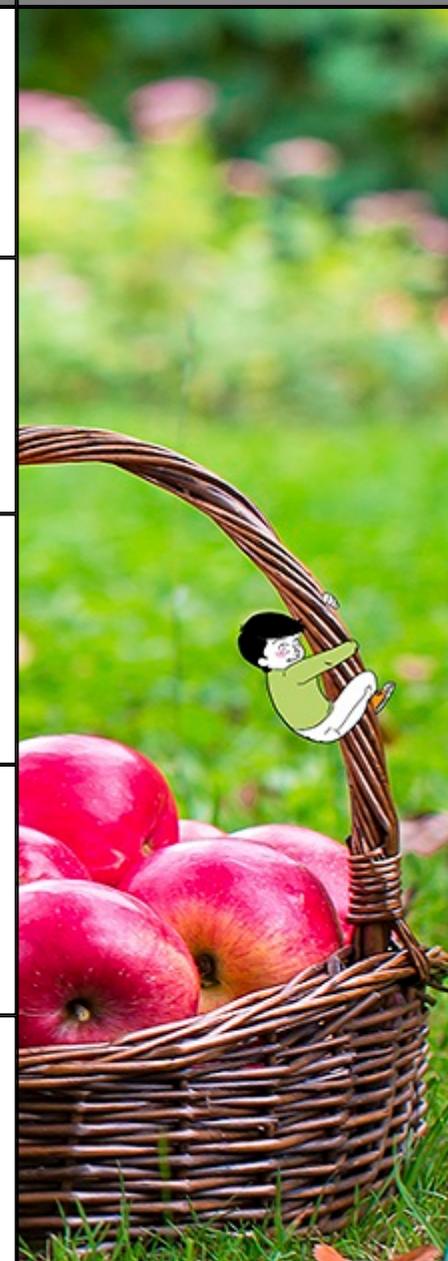
Salade de lentilles - Vinaigrette  
 Sauté de porc - Sauce Marengo  
 /Omelette nature  
 Haricots beurre  
 Sauce caramel  
 Riz au lait du chef

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Lasagnes au boeuf   
 /Lasagnes de légumes  
 Mimolette bio   
 Nectarine

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Filet de Poisson pané MSC   
 Petits pois au jus  
 Crème anglaise  
 Gâteau du chef au chocolat



**Menus Gratentour**  
**Du 30/06/2025 au 04/07/2025**

Menu



Lundi

Melon  
 Gratin de gnocchis sarde à la provençale à l'**emmental Bio**   
 Biscuit langue de chat  
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Concombre - Vinaigrette  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - , mayonnaise  
 /Oeuf dur - , mayonnaise  
 Taboulé libanais  
**Gouda Bio**   
 Pêche

Mercredi

Salade de pastèque au thon   
 Tomate farcie à plat  
 /Tomate farcie végétarienne à plat  
 Buchette lait mélange  
 Compote fraîche **pomme Bio**

Jeudi

Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette  
 Beignet de calamars à la romaine  
 Courgettes à la Béchamel  
**Camembert Bio**   
 Pastèque

Vendredi

Tomates cerises  
 Jambon de dinde - , mayonnaise  
 /Médaille de surimi - , mayonnaise  
 Chips  
 Nectarine  
 Muffin du chef

