

Menus Gratentour
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Haricots verts Bio - Vinaigrette
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce tomate
Cantal AOP
Crème dessert à la vanille

Mardi

Concombre - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR
/Beignet de calamars à la romaine
Purée de brocolis
Yaourt sucré ferme du Prouzic
Pomme Bio

Mercredi

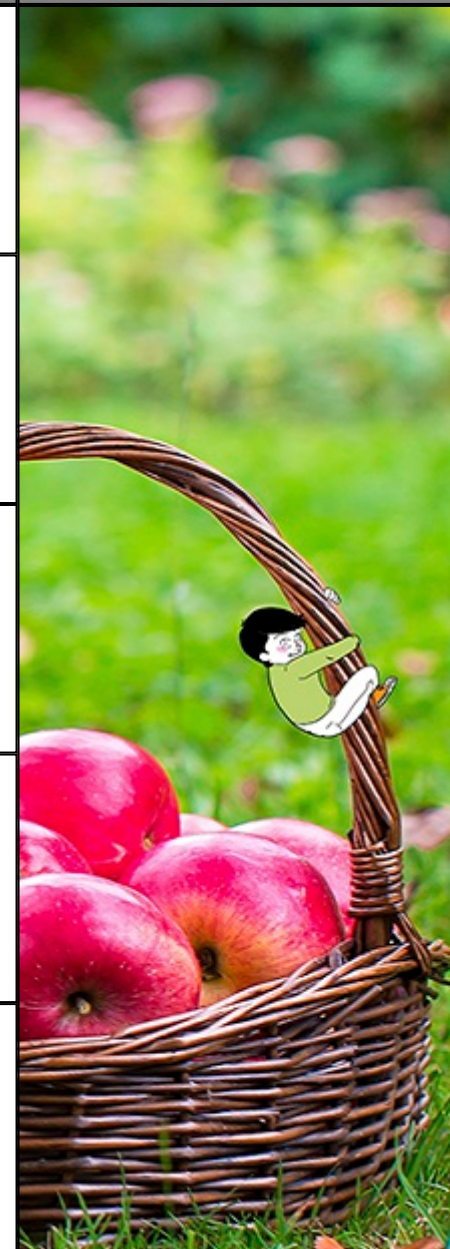
Salade verte - Vinaigrette - , croûtons nature
Cassoulet à la saucisse de Serrault
/Quenelle nature - Haricots blanc à la tomate
Madeleine Vital Ainé
Compote fraîche **pomme Bio** framboise

Jeudi

Macédoine de légumes - Vinaigrette
Boulettes au boeuf - sauce Stroganoff
/Filet de colin d'Alaska MSC - sauce stroganoff
Carottes Ce2 persillées
Suisse sucré
Gâteau du chef aux pralines roses

Vendredi


Cake du chef au fromage
Curry de poisson
Semoule Bio
Yaourt aromatisé
Salade de fruits



Menus Gratentour
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC  Petits pois CE2 Saint Nectaire AOP  Pomme Bio </p>
Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival   Omelette du chef au fromage   Haricots verts Bio persillés   Saint Paulin Liégeois vanille</p>
Mercredi	<p>Salade grecque (tomate, concombre, olive) - Vinaigrette Poulet rôti /Galette de blé, fromage et épinard Frites - , ketchup Yaourt sucré  Kiwi</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Tomate farcie (à plat) /Tomate farcie végétarienne à plat Chantilly Gâteau du chef au chocolat </p>
Vendredi	








Menus Gratentour

Du 04/05/2026 au 08/05/2026




Menu 5 éléments

api



Lundi

Salade pommes de terre, maïs - Vinaigrette
 Sauté de poulet  - Sauce napolitaine
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine
Haricots verts Bio persillés  
Emmental Bio 
 Liégeois chocolat

Mardi

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Omelette au fromage du chef (MEA) 
 Ratatouille
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Pomme Bio 

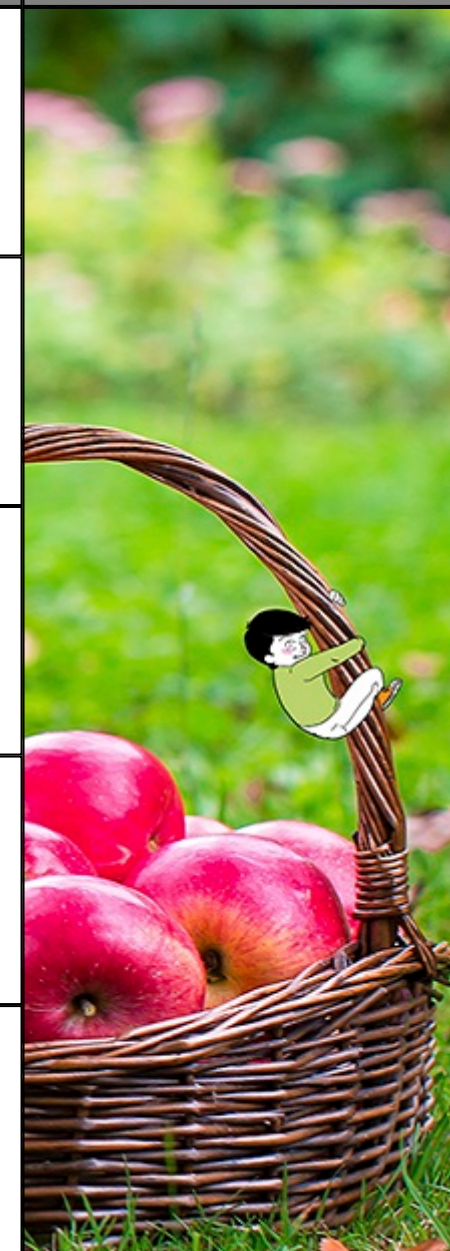
Mercredi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Filet de saumon MSC  - Crumble Maître d'hôtel
 Spaghetti
 Sauce caramel
 Crème du Chef aux œufs 

Jeudi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**  
 Boulettes au boeuf  - Façon Stroganoff
 /Galette de blé, fromage et épinard
 Courgettes persillées
Camembert Bio  
Banane Bio 

Vendredi



Menus Gratentour
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Pomelos - , sucre Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce printanière Coquillettes Bio   Madeleine Vital Ainé Compote fraîche pomme Bio abricot  </p>
Mardi	<p>Salade verte - Vinaigrette façon Caesar Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg /Pain Hot dog - Filet de Poisson pané MSC  Frites - Sauce ketchup (bidon) Cheddar râpé Smoothie pomme bio fraise </p>
Mercredi	<p>Salade verte - , dés d'emmental - Vinaigrette Pulled pork /Effiloché de poisson sauce barbecue Purée de pommes de terre  , coulis de fruits rouges Tarte du chef au fromage blanc </p>
Jeudi	
Vendredi	






Menus Gratentour

Du 18/05/2026 au 22/05/2026






Menu 5 éléments



Lundi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
 Emincé de filet de poulet  - Sauce colombo
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce colombo
 Petits pois CE2
Edam Bio 
 Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon



Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons
 /Médailon de surimi - , mayonnaise
 Poisson blanc meunière MSC 
 Carottes Ce2 persillées 
Emmental Bio 
Pomme Bio 





Mercredi

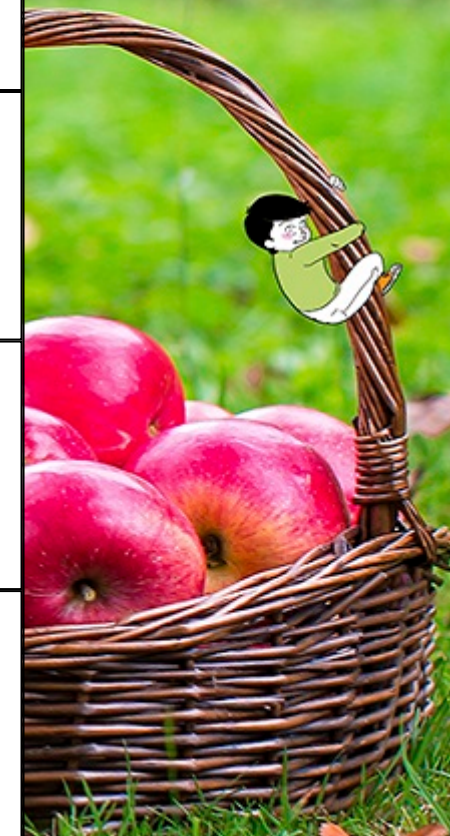
Concombre - Vinaigrette
 Croissant au jambon de porc
 /Croissant au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
 Coulis du Chef à la pêche
 Aletria du Chef à la vanille

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Lasagnes au boeuf 
 /Lasagnes de légumes
Mimolette Bio 
 Yaourt aromatisé 

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
 Dahl de lentilles corail bio 
Riz Bio Pilaf 
 Suisse sucré 
 Gateau du chef au chocolat 



Menus Gratentour
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Mardi

Concombre - Vinaigrette
 Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷
 /Haricots blanc à la tomate - Quenelle nature
 Boudoirs Vital Ainé
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise 🍷🍷

Mercredi

Friand au fromage
 Poulet rôti
 /Omelette nature
 Printanière de légumes
 Cantal AOP 🍷
 Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
 Gratin de fusilli bio, piperade et emmental 🍷
 Saint Nectaire AOP 🍷
Banane Bio 🍷

Vendredi

Melon
 Curry de poisson
Semoule Bio 🍷🇫🇷
 Yaourt sucré 🇫🇷
 Cake du chef au citron

