

Menus Gratentour

Du 10/08/2026 au 14/08/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette
Jambon blanc issu de porc Label Rouge
/Filet de Poisson pané MSC
Petits pois
Tomme grise
Pêche

Mardi

Melon
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)
/Parmentier de poisson
Brie
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

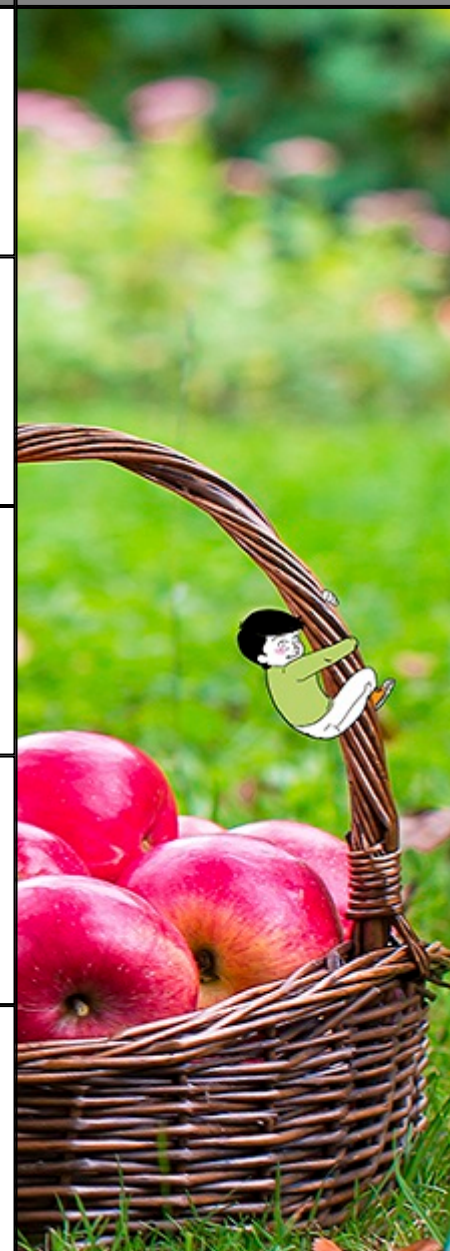
Tomates - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR
/Beignet de calamars à la romaine
Épinards à la Béchamel
Sauce caramel
Gâteau de semoule

Jeudi

Cake du chef à l'emmental
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry
Riz Bio Pilaf
Yaourt aromatisé
Abricot

Vendredi

Salade verte
Galette wrap - Emincé de filet de poulet - , tomates - Sauce au fromage blanc, persil, citron et échalote
/Galette wrap - Garniture Fajitas (égrainé de **pois Bio**) - , tomates - Sauce au fromage blanc, persil, citron et échalote
Chips
Emmental râpé
Cookie du chef



Menus Gratentour

Du 17/08/2026 au 21/08/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Pépinettes - Vinaigrette
Boulettes au boeuf  - Sauce provençale
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale
Carottes Ce2 persillées 
Pont l'Evêque AOP 
Crème dessert à la vanille

Mardi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
Parmentier de lentilles corail à la tomate 
Tomme noire IGP 
Banane Bio 

Mercredi

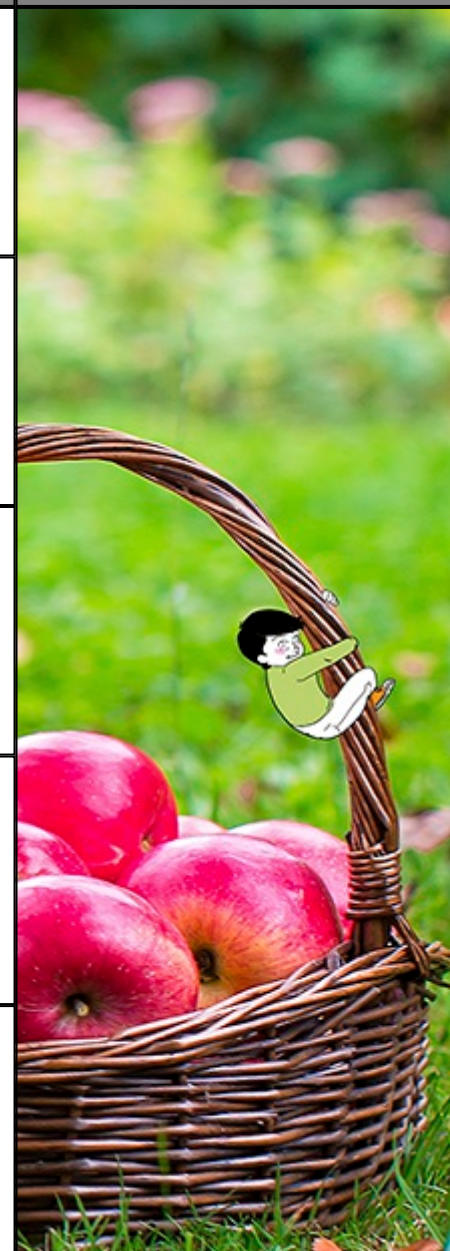
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**  
Emincé de filet de poulet rôti
/Galette de blé, fromage et épinard
Haricots verts Bio persillés  
Buchette lait mélange
Nectarine

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Rôti de porc issu de porc Label Rouge  
/Omelette nature
Pommes de terre cubes rissolées  - , mayonnaise
Edam Bio 
Compote fraîche **pomme Bio** framboise  

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
Le Coddle (poisson)
Sauce caramel
Crème aux œufs du chef 



Menus Gratentour

Du 24/08/2026 au 28/08/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Melon
Gratin de fusilli bio, piperade et emmental
Galettes Bio au beurre
Yaourt Cimelait aromatisé

Mardi

Concombre - Vinaigrette
Parmentier de saucisse
/Parmentier de poisson
Saint Nectaire AOP
Nectarine

Mercredi

Salade de pastèque au thon - Vinaigrette
Paupiette de Volaille - Sauce chasseur
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce chasseur
Printanière de légumes
Saint Môret Bio
Perles de pâtes au chocolat

Jeudi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Croissant au jambon de porc
/Croissant au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt sucré
Abricot

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
Paëlla de calamars et riz Bio
Suisse sucré
Cake du chef au citron

