

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade de boulgour californienne
(maïs, petits pois, tomate, ciboulette)

Endives entières vinaigrette

Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)

Cordon bleu

Boulettes d'agneau sauce orientale
(tomate, épice paëlla, cannelle, raisin
pruneau et abricot secs)

Epinards hachés béchamel

 Purée de pommes de terre BIO

Saint Nectaire AOC

Petit moulé nature

 Fruit de saison BIO

Compote pomme abricot

LA PROVENCE



Salade de riz BIO niçoise
(haricots verts, tomate, olives)



Chou chinois

Vinaigrette échalote



Daube de bœuf LR provençale
(champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)



Escalope de dinde sauce dijonnaise
(moutarde)



Gratin du Sud
(courgettes, tomates, crème, ail, basilic)

Coquillettes aux petits légumes
(haricot vert, petit pois, navet, carotte)

Bûchette mi-chèvre



Fromage frais nature et sucre

 Gâteau de Provence amande citron

 Fruit de saison BIO



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable