



Menus du 10 au 14 août 2026
Sur le thème de la couleur rouge

S33	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	/	Salade de tomates	/	/
Plat Principal	Tortellini ricotta épinards bio sauce provençale et fromage râpé	Steak de bœuf bio sauce barbecue	Poulet sauce catalane	Salade de pâtes aux dés de jambon et sauce cocktail	Poisson pané et citron
Légume/Féculent	(Plat complet)	Blé à la tomate	Riz à la basquaise	(Plat complet)	Tomates provençales
Produit laitier	Tomme du Trièves bio à la coupe	Yaourt fermier sucré	/	Tartare nature	Suisse aux fruits
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Purée pomme-pêche	Moelleux aux pommes du chef

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Les alliés



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.