



MENU DE LA SEMAINE

DU 7 AU 10 JUILLET 2026

**OUVERT À
TOUS !**

MARDI 7

CARPACCIO DE TOMATES - QUICHE AUX POULETS ET AUX LÉGUMES -
CRÈME BRÛLÉE AU CURRY
VÉGÉ : QUICHE VÉGÉTARIENNE AU CURRY

MERCREDI 8

SALADE DE MELON - PÂTES AU TOFU ET AUX LÉGUMES - PETITS
POTS DE CRÈME CHOCOLAT

JEUDI 9

TARTE À LA TOMATE - PARMENTIER DE BOEUF AUX ÉPICES ET
SALADE VERTE - SALADE DE FRUITS DE SAISON À LA MENTHE
VÉGÉ : OMELETTE AUX ÉPICES ET SALADE VERTE

VENDREDI 10

SALADE DE PASTÈQUE - FILET DE TRUITE ET CRÈME D'ÉPICES
DOUCES, RIZ ET LÉGUMES DE SAISON - VERRINE DE FRAISES AUX
ZESTES D'AGRUMES
VÉGÉ : TOFU

PROPOSITIONS SUPPLEMENTAIRES PROPOSÉES CHAQUE JOUR :

- ENTRECÔTE LABEL ROUGE (ORIGINE FRANCE), SAUCE AU POIVRE

