MENU

Du 31 Août Au 6 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
31-août	01-sept	02-sept
Melon	Pizza aux poivrons	Salade verte au fromage et noix
Sauté de bœuf du Charolais à la provençale	Poulet rôti au thym	Rôti de porc de Ressins
Pâtes	Courgettes poêlées	Aubergines en gratin
Camembert	Tomme blanche	Brique cendrée de Ressins
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
3-sept.	4-sept.	5-sept.	6-sept.
Salade de tomates	Salade de haricots verts	Salade verte	Terrine de Ressins
Chipolatas de Ressins	Filet de poisson frais aux fruits de mer	Sauté de porc de Ressins aux olives	Rôti de veau farci du Charolais
Lentilles au jus	Riz	Brocolis au beurre	Gratin de pommes de terre maison
Yaourt de Ressins	Fromage de vache de Ressins	Fromage blanc battu de Ressins	Tomme de montagne
Panna cotta coulis du Vieux Chérier	Fruit de saison	Semoule aux raisins secs	Crème caramel maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

origine France

Bon Appetit!

Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison

MENU

Du 7 au 13 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
07-sept	08-sept	09-sept
Filet de sardines à l'huile	Carottes râpées maison	Salade de cœur de palmier et tomates
Courgettes farcies maison	Paupiette de veau	Bœuf braisé du Charolais au jus
Semoule	Petits pois lardons	Pommes rösti
Fromage aromatisé	Abondance	Fromage blanc battu de Ressins
Fruit de saison	Compote de Poires	Liégeois vanille caramel

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.
Salade verte et jambon	Quiche au bleu maison	Salade tomates à la grecque	Saucisson brioché maison
Rôti de dinde	Poisson pané et citron	Carbonara	Rôti de porc de Ressins
Haricots verts	Flan de courgettes maison	Pâtes serpentini	Tian de légumes maison
Tomme de savoie	Yaourt de Ressins	Fromage de vache de Ressins	Faisselle de Ressins
Framboisier	Clafoutis aux poires	Fruit de saison	Raisins

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

origine France

Bon Appetit!

Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison

MENU

Du 14 au 20 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
14-sept	15-sept	16-sept
Pastèque	Salade verte aux noix	Jambon blanc et son beurre
Andouillette	Rougail de saucisses de Ressins	Poulet rôti
Purée maison	Riz	Ratatouille maison
Brique cendrée de Ressins	Comté	Comté
Flan au chocolat maison	Mousse au chocolat maison	Gateau aux pommes

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.
Salade de tomates au surimi	Melon	Terrine de Ressins	Aspic œuf jambon mayonnaise
Gâteau de foie	Steak de thon aux baies roses	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté d'agneau printanier
Quenelles sauce tomate	Epinards à la béchamel	Semoule	Flageolets
Bleu d'Auvergne	Yaourt de Ressins	Camembert	Tomme de montagne
Fruit de saison	Compote de pommes	Ananas rôti	Far breton aux pruneaux

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

origine France

Bon Appetit!

ENGAGEMENT LOCAL
Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison
Circuit Court

MENU

Du 21 au 27 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
21-sept	22-sept	23-sept
Melon jaune	Filet de maquereaux au vin blanc	Salade verte et emmental
Escalope de dinde la crème	Sauté de porc de Ressins à la provençale	Langue de bœuf sauce piquante
Petits pois aux oignons	Ratatouille maison	Purée maison
Cantal	Petit suisse	Yaourt de Ressins
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Tiramisu aux framboises maison

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.
Paté de tête de Ressins	Tomates mozzarella basilic	Quiche aux lardons maison	Terrine de poisson mayonnaise
Rôti de dinde	Saumon à l'oseille frais	Bourguignon du Charolais	Cuisse de canette aux olives
Haricots verts	Riz	Carottes braisées	Pommes boulangère
Tomme fermière	Fromage de vache de Ressins	Petits Suisse	Faisselle de Ressins
Cheesecake maison	Panna cotta pralinée	Fruit de saison	Ile flottante maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

origine France

Bon Appetit!

Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison

MENU

Du 28 septembre au 4 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
28-sept	29-sept	30-sept
Céleri rémoulade maison	Salade de lentilles au jambon	Salade verte aux noix
Sauce bolognaise	Œuf dur béchamel	Saucisse liasse au jus
Spaghettis	Epinards	Haricots blancs sauce tomate
Bleu fermier du Vieux Bourg	Fromage de vache aromatisé	Comté
Crème dessert maison	Fruit de saison	Compote de Pommes

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1-oct.	2-oct.	3-oct.	4-oct.
Mousse de canard cornichon	Pizza au fromage de chèvre	Salade de pois chiches à la menthe	Salade de tomates à la féta
Rôti de porc de Ressins	Quenelles de brochet sauce Nantua	Blanquette de dinde	Couscous royal
Brocolis persillés	Haricots verts	Riz Basmati	Merguez, boulettes et poulet
Yaourt de Ressins	Cantal	Fromage battu de Ressins	Fromage le Melangé de Ressins
Tartelette aux pommes	Mousse au chocolat maison	Fruit de saison	Gâteau ananas caramel maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

origine France

Bon Appetit!

Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison