

RESTAURANT "L'Andésite"

Du Lundi 07 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Au menu le midi de cette semaine....

Lundi*Reine***Haricots verts
Vinaigrette aux
oignons rouges****Chipolatas
Lentilles au jus****Plateau de
fromages****Blanc manger****Mardi***Nativité***Concombres à
l'aneth****Moules marinières
Frites au four****Plateau de
fromages****Salade de fruits
frais****Mercredi***Alain***Cappuccino de
petits pois****Moussaka
Riz créole****Plateau de
fromages****Mini chou vanille et
coulis chocolat****Jeudi***Inès***Mousse de sardines
au citron vret,
Toast grillé****Pilons de poulet
Pomme de terre
écrassées
Haricots verts à l'ail****Plateau de
fromages****Pêche au thé****Vendredi***Adelphe***Tomate à crue farcie
à la mozzarella et
basilic****Brandade de morue
Salade verte****Plateau de
fromages****Coupe glacée**Légende : **Bio**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements - Boisson comprise

RESTAURANT "L'Andésite"

Du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Au menu le midi de cette semaine....

Lundi*Cyprien*

Salade mêlée,
vinaigrette aux
noix

Cuisse de poulet
rôtie
Gratin provençal
Haricots verts
poêlés

Plateau de
fromages

Panna cotta

Mardi*Roland*

Pâté de campagne et
cornichons

Émincés de boeuf,
sauce Stroganoff
Tagliatelles
Petits légumes

Plateau de
fromages

Salade de fruits
frais

Mercredi*Edith*

Carottes BIO
rapées, vinaigrette

Rôti de dinde, sauce
forestière
Riz créole
Poêlée de courgettes

Plateau de
fromages

Pain perdu à la
cassonade

Jeudi*Renaud*

Oeuf mimosa

Saucisse brasse et
échalotes confites
Purée de pommes
de terre

Plateau de
fromages

Mousse chocolat au
lait

Vendredi*Nadège*

Duo de saucisson

Poisson frais
Coeur de blé
Petits légumes

Plateau de
fromages

Tiramisu

Légende : **Bio**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements - Boisson comprise

RESTAURANT "L'Andésite"

Du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Au menu le midi de cette semaine....

Lundi*Matthieu*Oeuf dur,
Mayonnaise au
curryPaupiette de veau,
sauce aux olives
Boulgour
Courgettes sautéesPlateau de
fromagesCrumble pommes
prunes**Mardi***Maurice*Salade de fenouil
sésame et citron
vertTortilla oignons
chorizo
Salade verte,
vinaigrette aux
oignons rougesPlateau de
fromages

Coupe glacée

Mercredi*Constant*Concombres à la
mentheFish and chips de
colin MSC, sauce
tartare
Salade verte,
vinaigrettePlateau de
fromages

Gratin de fruits

Jeudi*Thècle*Pâté de foie et
condimentsFilet de poulet,
sauces aux épices
Riz créole
Carottes au jusPlateau de
fromagesMoelleux chocolat
Crème anglaise**Vendredi***Hermann*Haricots verts,
vinaigrette à
l'échalotePoisson frais, sauce
aux crevettes
Lentilles corail BIOPlateau de
fromagesSalade de fruits
fraisLégende : **Bio** - **Produits labellisés** - **Anniversaires du mois**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements - Boisson comprise

RESTAURANT "L'Andésite"

Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Au menu le midi de cette semaine....

Lundi*Vanceslas*

Cappuccino de
potiron et chantilly
aux noisettes grillées

Échine de porc demi
sel

Poêlée d'oignons
rouges

Polenta crémeuse
Épinards à la crème

Plateau de
fromages

Mousse de fruits
rouges

Mardi*Michel*

Blancs de poireaux,
sauce ravigote

Parmentier de
canard

Plateau de
fromages

Salade de fruits
frais

Mercredi*Jérôme*

Pâté en croute et
cornichons

Poulet rôti
Haricots blancs BIO
Navets glacés

Plateau de
fromages

Faiselle et confiture
d'abricots

Jeudi*Thérèse*

Chou fleu, sauce
façon cocktail

Lasagnes ricotta et
épinards
Salade verte,
vinaigrette

Plateau de
fromages

Choux à la crème,
chantilly

Vendredi*Léger*

Haricots verts,
vinaigrette aux
framboises

Filet meunière
Riz créole
Courgettes sautées

Plateau de
fromages

Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produit régionaux** - **Produit labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements - Boisson comprise