

Établissement Cursan

Sem 36 – du 31/08/26 au 04/09/26


Sens &
cuisine


	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Tranche de melon charentais	X	Batavia aux croûtons aillés et bleu
Option Sans Porc				
Plat		Haut de cuisse de poulet rôtie au jus d'ail	Pièce de rôti de bœuf au jus	Chili sin carne
Option Sans Porc				
Accompagnement		Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade	Carottes fraîches façon vichy	Riz pilaf
Option Sans Porc				
Laitage		X	Brie	X
Dessert		Tarte aux pommes Maison	Gâteau Basque	Fruits frais de saison

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO

VEGETARIEN

Établissement Cursan

Sem 37 – du 07/09/26 au 13/09/26


**Sens &
cuisine**


	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Terrine de légumes frais du chef	X	Salade de tomates Mozzarella
Option Sans Porc				
Plat	Sauté de veau au paprika	Nuggets de blé	Filet de poisson meunière et quartier de citron	Saute de poulet de la maison au curry doux
Option Sans Porc			Plat végétarien	Plat végétarien
Accompagnement	Courgettes fraîches rôties	Pépinettes pilaf	Fondue d'épinard béchamel	Frites maison
Option Sans Porc				
Laitage	X	Camembert	Gouda	X
Dessert	Riz au lait de la maison	X	Chou à la crème	Salade de fruits frais d'été

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO

VEGETARIEN

Établissement Cursan

Sem 38 – du 14/09/26 au 20/09/26


**Sens &
cuisine**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé à l'italienne	Tranche de melon charentais	x	Salade de cœurs de palmier et tomates
Option Sans Porc				
Plat	Cuisse de poulet rôtie au jus d'ail	Gnocchi au pesto et Mirepoix de légumes à la provençale	Dos de colin sauce aigre douce	Pané croustillant au fromage
Option Sans Porc				
Accompagnement	Brocolis en persillade	x	Carottes fraîches en persillade	Coquillettes au beurre
Option Sans Porc				
Laitage	x	Bûchette mélange	Camembert	x
Dessert	Fruits frais de saison	x	Moelleux au chocolat du chef	Compote pomme abricot

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO

VEGETARIEN

Établissement Cursan

Sem 39– du 21/09/26 au 27/09/26


Sens &
cuisine

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Julienne de carottes fraîches et vinaigrette	Rosette et ses condiments	x	Salade fraîche croquante aux dés de mimolette
Option Sans Porc	Houmous et son tost			
Plat	Mijoté de cochon frais au chorizo	Le vrai parmentier de bœuf du chef	Filet de lieu crème citronnée	La Bolognaise végétarienne de notre chef
Option Sans Porc	Boulette végétarienne			
Accompagnement	Farfalles au beurre demi-sel	Salade verte fraîche	Gratin de courgettes fraîches	Blé pilaf
Option Sans Porc				
Laitage	x	Petit fromage fondu	Tomme blanche	x
Dessert	Fruits frais de saison	x	Tarte aux poires maison	Yaourt aromatisé

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO

VEGETARIEN



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Terrine de campagne et ses condiments	Bolée de tomates vinaigrette balsamique	x	Salade d'avocat vinaigrette
Option Sans Porc	Œufs durs mayonnaise			
Plat	Paleron de boeuf braisé	Haut de cuisse de poulet façonTex-Mex	Filet de lieu et son crémeux de citron	Quiche du chef aux trois fromages
Option Sans Porc				
Accompagnement	Mijoté de lentilles du chef	Petits pois à la française	Pommes de terre fraîches façon boulangère	Poêlée de légumes façon wok
Option Sans Porc				
Laitage	x	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes	x
Dessert	Fruits frais de saison	x	Eclair au chocolat	Entremet vanille

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO

VEGETARIEN

Établissement Cursan

Sem 41 – du 05/10/26 au 11/10/26


**Sens &
cuisine**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Bolée de chou blanc à la japonaise	x	Salade mexicaine (haricots rouges, avocats et poivrons)
Option Sans Porc				
Plat	Palette de porc à la diable	La blanquette de veau de la mère Brazier	Cœur de Merlu sauce Nantua	Tagliatelles et légumes du soleil
Option Sans Porc	Omelette au fromage			
Accompagnement	Écrasé de pommes de terre fraîches de la maison	Riz pilaf	Poêlée haricots verts aux oignons	Courgettes fraîches sautées en persillade
Option Sans Porc				
Laitage	x	Petit fromage frais	Mimolette	x
Dessert	Fruits frais de saison	x	Flan pâtissier	Yaourt aromatisé

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO

VEGETARIEN

Établissement Cursan

Sem 42 – du 12/10/26 au 18/10/26



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Timbale de boulgour aux fruits secs	Bolée de concombre vinaigrette aux échalotes	x	Œufs durs mayonnaise
Option Sans Porc				
Plat	Ragout de boeuf aux olives vertes	Lasagnes épinards & fromage frais sauce tomate	Dos de colin aux herbes	Dos de colin aux herbes
Option Sans Porc				
Accompagnement	Carottes fraîches braisées	Salade verte fraîche	Blésotto	Poêlée de légumes forestière
Option Sans Porc				
Laitage	x	Petit fromage frais	Edam	x
Dessert	Salade de fruits frais d'été	x	Gateau basque	Pomme cuite au miel

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO

VEGETARIEN