



Le Resto Théod'Ain vous propose cette semaine

Menu

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien	VENDREDI
Entrées	Coleslaw de légumes 4/10/7 ou Pois chiches à l'ail	Taboulé de melon ¹ ou Salade de petits pois ⁷	 Menu du Chef réacommodé façon comme à la maison	Tartare de légumes du soleil ⁴ ou Gaspacho de tomates ⁴	Soupe de poisson ^{2/4/5/7}
Plat principal et ses accompagne- ments	Aiguillette de poulet corn flakes ¹ ou Aiguillette de poisson multi-graines sauce tartare 1/11/5 Quinoa provençal ¹ ou Epinards à la crème ⁷	Pavé de saumon et son beurre blanc nantais ^{5/7} Brocolis juste au beurre ¹ ou Pâtes ^{7/1}		Quenelles sauce homardine ^{4/5/2} Champignons torréfiés ou Perles semi-complètes	Gardianne de taureau ⁴ ou Encornets à la camarguaise ^{2/5/14} Riz sauvage ⁷ ou Tomates provençales ^{1/4}
Fromage et produits laitiers		Saint-Nectaire ⁷		Cerveau de canuts maison ⁷	
Dessert	Yaourt aux fruits ⁷	Fruit		Tarte aux noix ^{1/3/4/7/8}	Coupelle de fruits frais



Agriculture Biologique



Label Rouge



AOC



IGP



AOP



Pêche durable



HVE



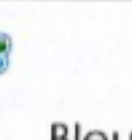
Fermier



RUP



Bleu blanc cœur



Agrilocal 01



Fait Maison

Pour les chiffres placés en exposant, se référer à la liste des allergènes

Les services de l'intendance peuvent être amenés, dans des circonstances particulières (livraison, maladie, etc.) à modifier le menu initialement prévu, tout en respectant au mieux l'équilibre alimentaire.

La Secrétaire Générale, Estelle ABATTU

La Principale, Stéphanie CORNATON