

Menus du 2 au 25 septembre 2026

	Du 2 au 4 septembre	Du 7 au 11 septembre	Du 14 au 18 septembre	Du 21 au 25 septembre
LUNDI		Betteraves rouges Escalope de poulet <u>sauce champignons</u> <u>Riz</u> Fromage* <u>Cake</u>	Crudités <u>Paella chorizo</u> Fromage* Fruit	Concombre #* Saucisse Truffade Fruit
MARDI	<u>Salade de riz</u> Paupiette de veau <u>Chou-fleur</u> <u>Béchamel</u> Compote #	<u>Salade de lentilles#*</u> <u>Lasagne épinard</u> <u>saumon</u> <u>Flan vanille</u>	<u>Salade de pépinettes</u> <u>au chèvre</u> <u>Sauté de veau*#</u> <u>Petits pois carottes</u> <u>Panna cotta et coulis</u>	<u>Haricots verts en</u> <u>salade</u> <u>Feuilleté aux</u> <u>pommes de terre</u> <u>Fromage</u> <u>Coupe banane</u> <u>caramel laitier</u>
MERCREDI	<u>Taboulé</u> <u>Ratatouille</u> Steak haché Fromage* Glace	<u>Crudités</u> <u>Pizza</u> Haricots verts <u>Fromage blanc # et</u> <u>coulis</u>	<u>Hamburger</u> Frites <u>Coupe glacée aux</u> <u>fruits</u>	Salade pâtes Poisson Duo de chou-fleur et brocolis # <u>Tartelette aux</u> <u>pommes</u>
JEUDI	Tomate #* vinaigrette <u>Rôti de porc* sauce</u> <u>moutarde</u> <u>Courgettes #* et</u> semoule Yaourt*	<u>Œuf dur #</u> <u>mayonnaise</u> <u>Spaghettis aux</u> <u>légumes</u> <u>Tiramisu</u>	Fritons* Rôti de dinde <u>Pommes de terre au</u> <u>four et haricots verts</u> <u>Mousse de fruit</u>	Salade verte <u>Burritos au bœuf</u> Riz <u>Cheesecake</u>
VENDREDI	<u>Concombre en</u> <u>salade</u> Poisson en sauce Pâtes Fromage* Fruit	<u>Carottes râpées</u> <u>Poisson sauce beurre</u> <u>blanc</u> <u>Blé et courgettes#*</u> <u>béchamel</u> Fruit	<u>Wraps de crudités et</u> <u>œuf dur#*</u> <u>Pâte au Cantal*</u> <u>Fondant au chocolat</u> <u>et crème anglaise</u>	<u>Salade Coleslaw</u> Poulet rôti* <u>Flageolets #</u> Fromage* <u>Biscuit</u>

* Produits Locaux

Produits Biologiques

Plats faits maison

Végétarien

Toutes les viandes sont d'origine française

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement