



MENU

Du 21 au 25 Septembre 2026

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade verte aux croutons / Rosette cornichon / Concombre à la crème Escalope de dinde / Joue de bœuf / Conchiglioni / Epinards Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Paris-Brest	Céleri raisin Knack / Purée Fromage Fruit / Salade de fruits
Mardi	Pain Beurre Confiture	Carottes à l'aneth / Chou blanc au raisin / Œuf mayonnaise Kebab / Emincé végé / Frites / Salade Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Fromage blanc à la crème de marron	Salade verte Beignet de calamar / Boulgour Fromage Fruit / Gâteau basque
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Mousse de canard / Carottes à l'aneth / Pastèque Sauté de poulet à la crème / Langue de bœuf / Pommes de terre vapeur / Blettes en gratin Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / nappé caramel	Chou rouge Lasagne Fromage Fruit / Chou chantilly
Jeudi	Boisson chocolatée	Betteraves mimosa / Salade grecque / Salade de cervelas Nuggets / Nuggets végé / Riz tomate / Ratatouille Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Flan pâtissier	Macédoine Bruschetta / Garniture Fromage Fruit / Crème Dessert
Vendredi		Cœur de palmier / Taboulé / Tomates- mozza Sauté de porc au munster / Filet de maquereau / Spatzle / Fondue de poireaux Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Mousse au chocolat	BON WEEK-END

Le Prévoyeur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.