

AU MENU



Semaine du 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>		 <u>Melon</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
	Boulgour petits pois maïs vinaigrette	Carottes râpées		Salade de pâtes aux légumes	
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>		<u>Merguez sauce barbecue</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
	 Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (plat complet)			 Rousties de légumes	
Accompagnements	 <u>Haricots verts</u>	<u>Plat complet</u>		<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	 <u>Purée d'épinards et pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	 <u>Brie</u>		 <u>Saint Paulin</u>	 <u>Petit suisse aux fruits</u>
	Yaourt sucré	Petit suisse sucré		Yaourt sucré	Pont l'évêque AOP
Desserts	 <u>Yaourt fruits mixé fraises</u>	<u>Liégeois vanille</u>		<u>Beignet fourré</u>	  <u>Fruit frais</u>
	Compote pomme fraise	Arlequin de fruits coupelle			 <u>Riz au lait</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

Pains fournis par nos deux boulangeries

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement