

Semaine du 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Cervelas nature</u>	<u>Concombres nature</u>		<u>Œufs dur et dosette mayonnaise</u>	 <u>Tomates</u>
	 Médaillon de surimi MSC mayonnaise	Salade de pommes de terre niçoise		Salade de lentilles aux dés de volaille	Taboulé
Plats Protéiques	 <u>Fricassée de volaille Nouvelle agriculture thym citron</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>		 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
	 Omelette	 Palet végétarien à l'italienne			
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>		 <u>Ratatouille</u>	 <u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>		<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental bio</u>
	Petit suisse aux fruits			Carré ligueil	Yaourt sucré
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>
	Crème dessert vanille			Dessert lacté vanille	

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

 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