

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>		 <u>Carottes râpées</u>	<u>Pizza au fromage</u>
	Salade de pommes de terre au pesto	Tomates			
Plats Protidiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de bœuf stogonoff</u>		 <u>Roulé au fromage</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>			
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Semoule HVE</u>		<u>Salade verte</u>	 <u>Epinards bio béchamel et pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	 <u>Fromage frais et dosette de sucre</u>		<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
		Mimolette		Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	  <u>Fruit frais</u>		 <u>Gâteau aux pommes</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>
	 <u>Semoule au lait</u>				 <u>Fruits frais</u>

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