

AU MENU

Semaine du 1er au 4 septembre 2026 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Melon</u>		<u>Tomates</u>	<u>Ouf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protidiques		<u>Boulettes au bœuf VBF stroganoff</u> Boulettes végétales stroganoff		<u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u> Croustillant fromager	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements		<u>Pommes rissolées</u>		<u>Riz</u>	<u>Plat Complet</u>
Fromage / Laitage		<u>Madeleine</u>		<u>Yaourt sucré</u> Emmental bio	<u>Edam</u> Petit suisse aux fruits
Desserts		<u>Mousse chocolat au lait</u>		<u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Compote de pommes HVE</u> Liégeois vanille

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