

Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette</u>	 <u>Saucisson ail</u>		<u>Céleri rémoulade</u>	 <u>Melon</u>
	Macédoine mayonnaise	Salade du chef		Salade de lentilles et légumes	 Rillettes
Plats Protéiques	<u>Poulet LNA FR à l'indienne</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>		 <u>Omelette</u>	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
	 <u>Saucisse végétales nature</u>	 <u>Palet végétarien montagnard</u>			
Accompagnements	<u>Tortis</u>	<u>Haricots beurre</u>		<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Mimolette</u>		 <u>Fromage fondu</u>	 <u>Camembert</u>
	Bûchette lait mélange	Petit suisse aux fruits		Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>	  <u>Fruit frais</u>		<u>Ile flottante crème anglaise</u>	 <u>Fromage blanc nature et dosette de sucre</u>
	Pêche au sirop	 <u>Semoule au lait</u>		<u>Crème dessert praliné</u>	 <u>Fruit 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