

SEPTEMBRE 2026	Mardi 1 Tomates vinaigrette Steak haché sauce échalottes Frites Yaourt fermier BIO / fruits	Jeudi 3 Salade à l'emmental Rôti de porc / Brocolis Choux à la vanille	Vendredi 4 Œufs durs mayonnaise Couscous végété Fromage Mousse au chocolat
Lundi 7 Carottes rapée Lasagne bolognaises Fromage Fruits	Mardi 8 Pizza jambon/ fromage Sauté de veau marengo jardinière de légumes Yaourt fermier BIO / fruits	Jeudi 10 Salades aux croutons Chipolatas et haricots blancs Fromage Flognarde aux pommes	Vendredi 11 Haricots verts vinaigrette Nuggets végétaux Coquillettes gratinées Glaces
Lundi 14 Concombre maïs Boulettes de bœuf à l'orientale Choux fleur Fromage / fruits	Mardi 15 Tomates féta vinaigrette Parmentier de lentilles Yaourt fermier BIO Fruits	Jeudi 17 Salade mimosa Sauté de lapin carottes vapeurs Pommes au four	Vendredi 18 Crêpes au fromage Saumonette à la provençale Riz pilaf Glace
Lundi 21 Choux rouge vinaigrette Paupiettes de Veau Semoule Fromage / fruits	Mardi 22 Feuilleté au fromage Poulet / haricots verts Yaourt fermier BIO Fruits	Jeudi 24 Salade au thon Sauté de porc Salsifis persillés éclair au chocolat	Vendredi 25 Tomate vinaigrette Colin meunière Gratin de pâtes BIO Glaces
Lundi 28 Salade Concombre pomme de terre Paupiette de veau Petits pois carottes Fromage / Fruits	Mardi 29 Pâté de campagne Emmincé de poulet coco curry haricots plats Yaourt fermier BIO / fruits	Jeudi 1er octobre Salade au jambon Rougail saucisses Semoule Panna cotta	Vendredi 2 octobre Quiche au fromage Epinards à la florentine Mousse au chocolat

Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Consultez le référentiel affiché dans le refectoire pour le détail des allergènes ou adressez vous à l'équipe de restauration.