



MENUS

DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 
Mousse de canard	Pâté de campagne	Salade d'endives 	Concombre
Blanc de poulet Salsifis	Poisson Gratin de brocolis/Pomme de terre 	Paupiettes de dinde Poêlée de légumes 	Tarte aux fromages  Haricots verts
Mars glacé	Fruit de saison	Gaufre	Compote



Repas végétarien hebdomadaire



Recette « faite maison »

Menus validés par notre diététicienne, Valérie Pecheyran à Thèze, validant les critères du dispositif GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)



MENUS

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates/mozzarella 	Betterave/dés de fromage 	Piémontaise	Asperges
Rôti de porc Pâtes	Flan de légumes 	Pilon de poulet Haricot vert	Nuggets de poisson Riz
Compote	Yaourt vanille	Glace	Fruit de saison



Repas végétarien hebdomadaire



Recette « faite maison »

Menus validés par notre diététicienne, Valérie Pecheyran à Thèze, validant les critères du dispositif GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)



MENUS

DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Salade composée 	Carotte rapée	Pizza aux légumes	Pâté de campagne
Chipolata Frite	Pâte carbonara 	Risotto de champignons 	Poisson Courgette/Pomme de terre 
Compote	Fruits de saison	Glace	Liégeois vanille



Repas végétarien hebdomadaire



Recette « faite maison »

Menus validés par notre diététicienne, Valérie Pecheyran à Thèze, validant les critères du dispositif GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)