

2026	SEPTEMBRE			menu validé par une diététicienne
	LUNDI 31	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT		Carottes râpées	Salade de pâtes BIO	 Melon
		Rôti de Porc VPF	Sauté de poulet VVF	Dos de colin
		Haricots blancs à la tomate	Épinards 	Riz safrané BIO
		Yaourt aux fruits BIO	Fromage / SDF	Fromage Blanc BIO / Fruit
	LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT 	Salade de Tomates	Concombre au yaourt	 Radis	Salade de riz BIO
	Roulé au Fromage	Sauté de canard	Dos de lieu noir	Rôti de veau VF
	Boulgour BIO	Purée de Pdt et légumes	Pâtes	Poêlée de champignons
	Petit suisse	Fromage / Pêche	Yaourt BIO	Fromage / Pomme
	LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT	Duo melon pastèque	Salade d'haricots blancs	Salade de chou blanc	Salade de pâtes
	Hachis parmentier VBF	Tomate farcie au blé 	Filet de hoki	Sauté de dinde VVF
	Salade verte	Fromage / Fruits	Pomme croquette	Ratatouille
	Yaourt		Entremet chocolat BIO	Fromage / Fruits
	LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25 
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT	Coleslaw	Rillettes	Salade d'haricots rouges	Macédoine de légumes
	Brochette de porc provençale	Rôti de dinde VVF	Omelette	Sauté d'agneau
	Mélange de céréales	Poêlée de courgette / PDT	Haricots verts BIO	Semoule BIO
	Fromage Blanc BIO	Fromage / Fruits	Fromage / Compote	Yaourt aux fruits

VBF : Viande de bœuf française
VVF : Volaille Française

BBC : viande bleu blanc cœur
VF : Veau Français

Repas Végétarien
VPF : Viande Porc Français

BIO
Gras = peut contenir des allergènes

LOCAL