2026 SEPTEMBRE /OCTOBRE

menus validés par une diététicienne

	LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 01	VENDREDI 02
ENTREE	Tomate vinaigrette	Salade de riz BIO	Salade de mais	Salade de pâtes BIO
PLAT	Rôti de porc	Saumon	Boulettes de légumes	Steak haché BIO
GARNITURE	Lentilles	Poêlée de légumes verts	Boulgour BIO	Tomates provençales
DESSERT	Yaourt BIO	Fromage / Fruits	Yaourt local	Fromage / Salade de Fruits
	LUNDI 05	**MARDI 06**	**JEUDI 08**	**VENDREDI 09**
ENTREE	Salade d'endive	Salade d'haricots rouges	Taboulé	Céleri vinaigrette
PLAT	Hachis parmentier de canard VVF	Pâtes de légumes	Cuisse de poulet VVF	Colin sauce béarnaise
GARNITURE		Brocolis	Petit pois / Carottes	Poêlée d'haricots verts et PDT
DESSERT	Fromage blanc BIO	Fromage / Tarte aux pommes bio	Fromage /Fruit	Fromage / Fruits
	LUNDI 12	**MARDI 13**	**JEUDI 15**	**VENDREDI 16**
ENTREE	Macédoine BIO	Salade de Pâtes BIO	Potage de légumes	Concombre/oeuf dur vinaigrette
PLAT	Chili con carné	Escalope de veau	Dos de lieu noir	Gratin de crozets
GARNITURE	Riz BIO	Purée de panais	Mélange céréales	Salade verte
DESSERT	Fromage frais	Fromage /Salade de fruits	Yaourt local BIO	Fromage /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