

MENUS DE SEPTEMBRE 2026



C'EST LA
RENTREE!

Lundi 07

Carottes râpées
Lasagnes à la bolognaise
Fromage

Lundi 14

Betteraves
Boulettes de viande & piperade
Compote

Lundi 21

Concombre à la menthe
Steak haché de veau & purée de brocolis
Fromage

Lundi 28

Tomate en salade
Poulet fermier & haricots verts
Banane

Mardi 01

Tomate en salade
Blé et ratatouille
Mousse au chocolat

Mardi 08

Tarte tomate, jambon et chèvre
Poisson pané & haricots verts
Cookie

Mardi 15

Salade composée
Saucisse de porc noir et salsifis
Glace

Mardi 22

Potage
Raviolis de légumes
Raisin

Mardi 29

Saucisson de porc noir
Sauté de poisson & patate douce
Glace

Jeudi 03

Pizza
Poisson blanc & purée de chou-fleur
Pommes

Jeudi 10

Melon
Gnocchis à la tomate
Banane

Jeudi 17

Œufs mimosa
Spaghettis aux petits pois
Brugnon

Jeudi 24

Melon
Saucisse de porc noir & pomme de terre au jus
Fromage blanc

Vendredi 04

Saucisson de porc noir
Poulet pané & carottes Vichy
Yaourt à la fraise

Vendredi 11

Salade de lentilles
Cordon bleu & purée de pomme de terre
Fromage blanc

Vendredi 18

Melon
Poulet fermier & pommes paillassons
Yaourt nature

Vendredi 25

Pâté de campagne
Saumon et coquillettes
Gâteau au chocolat

Repas confectionnés sur place, susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

Produit local

DEVINETTE



Je pousse sous la terre et je peux colorer tout ce que je touche dans ton assiette grâce à ma chair rouge. Qui suis-je ?