

MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 22/09	MARDI 23/09
 POTAGE	ROSETTE BEURRE
  QUICHE VEGE	 SAUTE DE POULET
SALADE VERTE	facon asiatique
  POMME	 PETITS POIS
	 YAOURT VANILLE
JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
 TOMATE VINAIGRETTE	 SALADE COMPOSEE
BOULETTES D'AGNEAU	 GRATIN DE POISSON ET FRUITS DE MER
 COQUILLETTE BEURRE	 EPINARDS A LA CREME
  FROMAGE	  RAISIN
 COOKIES MAISON	
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion	
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS	
 Agriculture biologique	 Viandes françaises
 Haute Valeur Environnementale	 Fait Maison
 Menu végétarien 1 jour par semaine	 100 % Local
 Produit de qualité	 Pêche durable et responsable