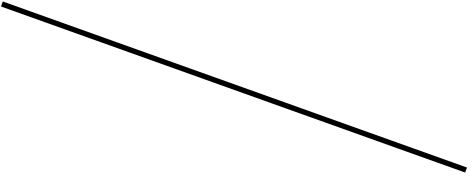
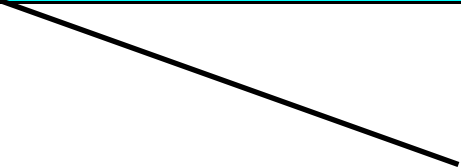
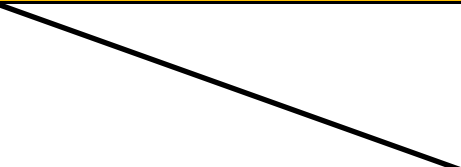


Menu de septembre 2026

LUNDI	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Melon Pâtes au gruyère et sauce tomate Fromage - compote 	Tomates vinaigrette Saucisses curry Haricots verts Riz au lait chocolat 	Cervelas beurre Poisson au four Gratin de courgettes Fromage - fruits 
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Roulé au fromage Sauté de veau Carottes vichy Fromage - fruit 	Concombre Lasagnes de légumes au pesto Fromage - glace 	Tomates cœurs de palmier maïs Emincé de poulet Purée de pois cassés Yaourt sucré	Chou fleur et thon Aiguillette de poisson Haricots beurre Fromage - fruit 
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Taboulé tomates concombre Aiguillettes de canard Haricots blancs Yaourt vanille	Radis Œufs durs épinards à la crème Fromage - cha cha 	Melon Jambon blanc frites Yaourt 	Rillettes de canard Dos de cabillaud sauce oseille Légumes campagnards Fromage - fruit
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Tomates vinaigrette Macaroni à la bolognaise Fromage - compote 	Carottes râpées Nuggets de blé ratatouille Yaourt vanille 	Salade composée Sauté de porc Haricots verts Yaourt fraise 	Sardines citronnées Colin - poêlé de légumes Fromage - fruit 
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI	VENDREDI
Melon Cuisse de poulet Salsifis Flan 	Betterave Omelette pommes de terre Salade - Fromage Fruit 		

 Menu végétarien
  Produit Local
  Produit Bio
  Produit Bio et local

Toutes nos viandes sont d'origine France

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, il pourra arriver qu'exceptionnellement certains menus présentent de légères modifications