



Du 21 Septembre au 09 Octobre 2026

sous réserve de modifications



😊 Nathalie travaille en partenariat avec des [producteurs locaux](#)
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Produits Bio Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Lundi 21 septembre

Salade riz thon mais

Sauté de poulet

Haricot vert

Yaourt sucré

Mardi 22 septembre

MENU VEGGIE

Concombre

Boulette veggie

Purée de pdt

Chanteneige

Kiwi

Jeudi 24 septembre

Tomates mozza

Paupiette de dinde

Rösti de légumes

Vache qui Rit

Raisin

Vendredi 25 septembre

Betterave rouge

Boulette de bœuf

Brocolis

Donut's

Lundi 28 septembre

Carottes râpées

Sauté de porc colombo

Céréales à l'indienne

emmental

Poire



Mardi 29 septembre

Rillettes

Pates (Granelis) à la

Carbonara

Emmental râpé

Salade

Macédoine de fruits

Jeudi 01 octobre

MENU VEGGIE

Taboulé

Nuggets veggies

Purée carottes curry

Rondelé

Pomme

Vendredi 02 octobre

**Salade
haricot/thon/maïs**

**Colin sauce beurre
blanc**

Gratin de chou-fleur

Crème vanille

Lundi 05 octobre

MENU VEGGIE

Friand au fromage

Hachi veggie

Salade

Fromage

Banane

Mardi 06 octobre

Macédoine

Pizza

Salade



Petits suisses

Jeudi 08 octobre

Coleslaw

Saucisse de volaille

Lentilles (Sur nos terres)

Fromage

Compote

Vendredi 09 octobre

Riz niçois

Aiguillette de poulet

Salsifis à la crème

Tarte aux pomme

