



Du 01 Septembre au 18 septembre 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)



Bonne rentrée !!

Mardi 01 septembre

Melon
Paupiette de veau
Coquille
Yaourt sucré bio

Jeudi 03 septembre

Concombre à la crème
Cordon bleu
Petits pois
Crème vanille

Vendredi 04 septembre

Rosette beurre
Colin sauce beurre blanc
Brocoli
Buche de chèvre
Poire(Bois Basset)

Lundi 7 septembre

Chou Chinois/ maïs/ mimosette
Emincé de dinde à la basquaise
Céréales gourmande
Yaourt fraise
(Flore d'été)

Mardi 8 septembre

Betterave rouge
Sauté de porc moutarde à l'ancienne
Gratin pdt courgette
Camembert
Pomme(Bois Basset)

Jeudi 10 septembre

MENU VEGGIE
Carottes râpées
Lasagne veggie
Salade
Glace

Vendredi 11 septembre

Taboulé
Hoki sauce hollandaise
Haricots beurre
Flan vanille

Lundi 14 septembre

Tomates/cervelas
Jambon grill
Haricot blanc
Camembert Compote

Mardi 15 septembre

Saucisson à l'ail / beurre
Pané de poisson
Riz
Mousse au chocolat



Jeudi 17 septembre

Macédoine
Sauté de bœuf tomate
Carottes persillées
Fromage blanc sucré
(Flore d'été)

Vendredi 18 septembre

MENU VEGGIE
Céleri rémoulade
Escalope veggie
Poêlée pdt légumes
Kiri
Banane

