

MENUS DU 08/09/2025 AU 12/09/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 08/09/2025	Mardi 09/09/2025	Mercredi 10/09/2025	Jeudi 11/09/2025	Vendredi 12/09/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Mâche vinaigrette		Carottes rapées	Tomate
Plat	Emincé végétal BIO sauce crème curry Blanquette de volaille	Croque monsieur* Roulé au fromage		Tajine de poulet Quenelle nature sauce milanaise	Pizza au Fromage
Accompagnement	Riz	Purée de courgettes BIO		Semoule	Salade de pomme de terre
Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Croq'lait BIO	Petit suisse
Dessert	Nappé au caramel	Pastèque BIO		Compote de pommes maison à la vanille	Beignet au Chocolat

* = Plat avec du porc

MENUS DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 01/09/2025	Mardi 02/09/2025	Mercredi 03/09/2025	Jeudi 04/09/2025	Vendredi 05/09/2025
Entrée	Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	REPAS FROID MELON		Salade verte BIO aux croûtons	Concombres sauce kebab
Plat	Steack haché sauce salsa Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	JAMBON GRILÉ TARTE AU FROTAGE		Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Poisson meunière
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Salade de Riz.		Gratin dauphinois	Ratatouille
Laitage	Yaourt local circuit-court	FRULOS.		Saint-Marcellin IGP à la coupe	Petit suisse aux fruits
Dessert	Pomme	Mousse au chocolat.		Raisins	Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc