

Menus

Du 7 au 11 septembre 2026



Lundi

Concombre, maïs, tomate
vinaigrette

Tajine de poulet

Curry de pois chiches

Semoule

Bûchette mélangée

Crème dessert vanille

Mardi

Menu végétarien

Salade de lentilles
(bio local)

Bouchées tomate
mozzarella

Brocolis à la crème

Velouté Fruix

Prunes
(sous réserve)

Mercredi

Betteraves cuites
vinaigrette

Sauce bolognaise

Galette végétale

Farfalles

Yaourt local

Moelleux
pommes /cannelle
(oeufs bio)

Jeudi

Salade verte

Hachis parmentier
(plat complet)

Gratin de perles
céréales et courgettes
(plat complet)

Chanteneige

Compote de pommes
et de fraises

Vendredi

* Cervelas
Nem aux légumes

Filet de lieu
sauce citron

Ratatouille

Saint Nectaire

Raisin

* Plat avec porc

Plat sans viande



Plat bio