

Menus

Du 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Menu végétarien

Taboulé

Roulé au fromage

Chou-fleur en gratin

Fromage blanc

Poire

Mardi

Ciselée d'iceberg

Coquillettes  semi-complètes /* jambon (plat complet)

Cappelletti 5 fromages sauce ricotta

Brie

Mousse au chocolat du chef

Mercredi

* Pâté de campagne

Terrine de légumes

Beaufilet de colin à la crème de pesto

Haricots plats persillés

Fromy

Marmelade de myrtilles maison (pommes bio)

Jeudi

Concombre tzatziki

Moussaka de boeuf (plat complet)

Moussaka végétarienne (plat complet)

Yaourt au sucre de canne

Gâteau basque

Vendredi

Macédoine de légumes

Blanquette de poisson

Riz

Carré Frais

Pastèque

* Plat avec porc

Plat sans viande



Plat bio