



Mardi 1 Septembre au Mardi 29 Septembre 2026

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.
Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

MARDI 01		JEUDI 03		VENDREDI 04	
Salade verte Cuisse de poulet au jus Purée de pommes de terre Fruit		 Salade de tomates Pâtes au pesto vert Fromage Crème au chocolat		Salade verte Dos de colin à l'aneth Ratatouille - Ebly Yaourt nature	
LUNDI 07		MARDI 08		JEUDI 10	
Feuilleté au comté Steak haché Haricots verts Compote		Salade de tomates olives Poisson meunière Gratin d'épinards à la crème -Riz Flan au caramel		 Concombre, maïs Saucisettes de porc Pâtes au beurre Fromage - Fruit	
LUNDI 14		MARDI 14		JEUDI 17	
 Betterave ail persil Nuggets de blé Lentilles bio aux oignons Fromage - Compote		Carottes rappées Aiguillettes de poisson Haricots verts – Ebly Fromage - Fruit ou yaourt		Salade verte Lasagnes de bœuf Fromage Glace	
LUNDI 21		MARDI 22		JEUDI 24	
Rillettes de thon Lasagnes de poisson Fromage -Fruit		Salade verte Tajine aux olives Semoule Fromage blanc sucré		 Salade verte Pizza Crème végétale vanillée -Biscuit	
LUNDI 28		MARDI 29		VENDREDI 25	
Carottes râpées Saucisses aux herbes Lentilles au jus Fromage – Flan au caramel		Salade d'endives au fromage Blanc de poulet à la crème Tomate à la provençale – Riz Compote		Salade de tomates Cordon bleu Petits pois Pâtisserie	

Bonne **R**entrée!



- Menu végétarien



Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)

- Viandes et charcuteries origines françaises ou UE



Certains produits sont issus de l'agriculture biologique