

Menu SEPTEMBRE 2026

Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement

Viande française provenant d'une boucherie locale, poisson frais le jeudi provenant de la coop de VERRIERES

Ferme de la Fayaudrie

yaourts circuit court

TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Cuisine du Chef

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio



MENU VÉGÉTARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 01 au 4 septembre		Taboulé Poulet au jus Haricots verts Fromage Fruits	Salade de Tomates Poisson pané Purée de carottes au cumin Fromage Tartellette framboises	Melon Rougail saucisses Riz Fromage Yaourt
Semaine du 07 au 09 septembre	lundi MENU ESPAGNOL Gaspacho Tortillas patatas Salade Fromage Crème Catalane	Pâté marmite Escalope de dinde à la crème Duo de légumes Fromage Compote	Carottes râpées Poisson crème poivrons Pâtes Fromage Yaourt	Concombres à la crème Hachis parmentier Salade Fromage Crumble aux fruits
Semaine du 14 au 18 septembre	Pastèque Spaghetti sauce tomate Gruyère rapé Nectarines	Saucisson à l'ail Sauté de porc à la moutarde Courgettes Fromage Yaourt	Melon Brandade de poisson Salade Fromage Raisins	Salade composée Carbonade Flamande Carottes rôties Fromage Brownies
Semaine du 21 au 25 septembre	Betterave Quiche Salade Fromage Abricots	Salade verte maïs Jambon braisé Purée de pommes de terre Fromage Compote	Pastèque Poisson beurre nantais Riz Fromage Yaourt	Radis Saucisses Purée de pois cassés Fromage Tartelettes aux poires