



# Menus du lundi 25 août au vendredi 25 septembre 2026

Menu susceptible d'être modifié en fonction des stocks et / ou des livraisons

| LUNDI 31/08                                                                                        | MARDI 01/09                                                                                 | JEUDI 03/09 Végétarien                                                                      | VENDREDI 04/09                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | Brocoli à la vinaigrette<br>Paupiette de veau<br>Riz<br>Petit suisse aromatisé<br>Nectarine | Melon<br>Croque fromage<br>Ratatouille<br>Clafoutis aux fruits de saison                    | Tarte à la tomate<br>Dos de colin<br>Poêlée Camarguaise<br>Raisin                                |
| LUNDI 07/09                                                                                        | MARDI 08/09 Végétarien                                                                      | JEUDI 10/09                                                                                 | VENDREDI 11/09                                                                                   |
| Pastèque<br>Tomate farcie<br>Riz<br>Saint Nectaire<br>Semoule au lait                              | Taboulé<br>Tian de légumes<br>Tiramisu                                                      | Terrine<br>Poulet Basquaise<br>Coquillettes<br>Cantal<br>Pêche                              | Salade de tomate, féta<br>Raie beurre noisette<br>Pomme de terre vapeur<br>Panacotta à la fraise |
| LUNDI 14/09                                                                                        | MARDI 15/09 Végétarien                                                                      | JEUDI 17/09                                                                                 | VENDREDI 18/09                                                                                   |
| Salade de billes<br>Escalope de dinde<br>Gratin de courgette<br>Chanteneige<br>Raisin              | Melon<br>Galette d'edaname<br>Haricots beurre<br>Brie<br>Glace                              | Concombre à la crème<br>Rôti de bœuf<br>Poêlée Lyonnaise<br>Saint Morêt<br>Tarte aux pommes | Terrine de légumes<br>Brandade de poisson<br>Yaourt aromatisé<br>Prune                           |
| LUNDI 21/09 Végétarien                                                                             | MARDI 22/09                                                                                 | JEUDI 24/09                                                                                 | VENDREDI 25/09                                                                                   |
| Salade composée, mozzarella<br>Omelette pommes de terre, oignons<br>Salade verte<br>Flan pâtissier | Pizza<br>Lapin à la provençale<br>Poêlée campagnarde<br>Abricot                             | Pastèque<br>Foie de génisse<br>Purée de pommes de terre<br>Camembert, Flamby<br>Nectarine   | Tartine de maquereau<br>Côte de porc<br>Pois cassés<br>Fromage blanc confiture de pêche          |

**Fruits locaux**



**Légumes BIO : Pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, œufs,**

Allergènes : Céréales, Crustacés, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, Poisson, Célééri

Toutes les viandes sont d'origine française.

La cuisine est faite maison et sur place par Fabienne notre professionnelle de cuisine.

