

AU MENU



Semaine du 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			 Saucisson à l'ail	 Melon	Crêpe au fromage
Plats Protidiques	Cordon bleu de volaille	 Raviollinis ratatouille	 Colin pané MSC	Merguez, sauce barbecue	 Quiche lorraine
Accompagnements	Pâtes		Semoule HVE	Salade de pommes de terre, façon piémontaise	Pâtes
Fromage / Laitage	Gouda	Coulommiers			
Desserts	Yaourt aromatisé aux fruits	Liégeois vanille	Tarte normande	Beignet fourré	 Fruit frais

 Contient du porc



BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement