

AU MENU



Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Saucisson ail	Salade Marco Polo	Carottes râpées	 Rillettes
Plats Protéiques	 Chipolatas	Paupiette de veau, sauce charcutière	Bouchée de la mer	 Jambon blanc HVE	 Dos de colin MSC à la crème de curry
Accompagnements	Tortis	Riz	Salade de pommes de terre, façon piémontaise	Macaronis au fromage	Purée de carottes
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé		Liégeois chocolat	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré
Desserts	Galette bretonne	 Fruit frais			

 Contient du porc



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



Elaboré dans notre cuisine



Fournisseurs locaux



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

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