

MENU

Semaine 2 - Du 07 au 11 Septembre 2026

	LUNDI 07/09	MARDI 08/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
ENTREE	Melon Chou fleur cru  sauce cocktail Salade crétoise Salade verte 	 Œuf dur mayonnaise Rillettes de thon Saucisson sec et cornichon Salade verte 	Pastèque Courgettes râpées  à l'indienne Gaspacho Salade verte 	Cake aux fromages Pizza olives et mozzarella Tartine au chorizo Salade verte 
PLAT DU JOUR	Sauté de bœuf  à la catalane  Quenelles sauce financière	Escalope de porc  aux olives  Filet de limande au beurre blanc	Chili con carne  Chili sin carne	Cuisse de poulet  tandoori Filet de poisson sauce dugléré 
ACCOMPAGNEMENTS	 Epinards Petit épeautre 	Aubergines gratinées au parmesan Pommes de terre rôties au paprika	Duo haricots plats et haricots beurre Riz 	Carottes  persillées Croquets 
LAITAGES	Yaourt nature  Yaourt aromatisé Pont l'Evêque  Emmental 	Yaourt nature  Petit suisse Fourme d'Ambert  Croc'lait	Yaourt nature  Faisselle Beaufort  Brie 	Yaourt nature  Fromage blanc Munster  Bûche du Pilat
DESSERTS	Corbeille de fruits  Gâteau basque Roulé à la confiture	Corbeille de fruits  Compote fraîche pomme cassis Abricots au sirop léger Poire cuite au chocolat	Corbeille de fruits  Compote  Panna cotta au coulis de fruits rouges Entremets au chocolat	Corbeille de fruits  Compote  Salade de fruits frais Pomme  au caramel

Légende :



Produit de la mer durable



Marée fraîche



Plat végétarien



Certifié Label Rouge



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



AOP



BIO