

MENU

Semaine 4 - Du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI 21/09	 MARDI 22/09 	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
ENTREE	Chou blanc à l'indienne Radis beurre Tomate  mozzarella Salade verte 	 Rillettes pur porc Œuf dur  sauce cocktail Chips tortilla, mousse fromagère et confit d'oignons <i>(Chips maïs, oignons confits, crème fromagère à la Fourme d'Ambert noix)</i> Salade verte 	Quiche lorraine Tarte aux légumes Crêpe au fromage Salade verte 	Melon Salade verte  au maïs et croûtons Concombre sauce bulgare Salade verte 
PLAT DU JOUR	Daube de bœuf   Pâtes perles, duo de courgettes sauce fromage frais ail fines herbes	Saucisson chaud  Filet de poisson sauce bouillabaisse	Rôti de dinde  sauce mexicaine  Filet de poisson sauce agrumes	Couscous boulettes de bœuf charolais  Couscous boulettes de lentilles
ACCOMPAGNEMENTS	Courgettes persillées Pâtes semi complètes 	Epinards  Pommes de terre vapeur 	Petits pois mijotés  Mélange de céréales (riz, orge, pois cassés)	Légumes couscous  Semoule
LAITAGES	Yaourt nature  Faisselle Maroilles  Carré	Yaourt nature  Yaourt aromatisé Saint Nectaire  Kiri	Yaourt nature  Petit suisse Comté   Edam	Yaourt nature  Fromage blanc Fourme d'Ambert  Rondelé 
DESSERTS	Corbeille de fruits  Compote  Milk shake aux fruits rouges Crème dessert au caramel	Corbeille de fruits  Compote  Duo ananas kiwi Salade de fruits	Corbeille de fruits  Compote  Cocktail de fruits au sirop Crumble aux abricots	Corbeille de fruits  Cake à la châtaigne Brownie

Légende :



Produit de la mer durable



Marée fraîche



Plat végétarien



Certifié Label Rouge



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



AOP



BIO