

MENU

Semaine 5 - Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
ENTREE	Salade de pâtes, poivrons et maïs Houmous de pois chiches Boulgour  en salade Salade verte 	Carottes râpées  au citron Céleri râpé  à l'indienne Concombre à l'aneth Salade verte 	Chou fleur cru sauce ravigote Salade composée Salade de tomates vinaigrette Salade verte 	Betteraves  au maïs Petits pois en salade Terrine de légumes Salade verte 
PLAT DU JOUR	Sauté de veau  à la napolitaine  Filet de lieu façon milanaise	Moussaka  Moussaka végétarienne	Pizza Party : Pizza royale (jambon  champignons, mozzarella et olives)  Pizza margherita (tomate et mozzarella)	Rôti de porc  sauce diable  Filet de poisson crumble sauce vierge
ACCOMPAGNEMENTS	Haricots verts  persillés  Orge perlé	Aubergines tomates Lentilles 	Poêlée forestière Petit épeautre 	Gratin de brocolis  Pommes de terre persillées
LAITAGES	Yaourt nature  Yaourt aromatisé Munster  Samos	Yaourt nature  Fromage blanc Bleu d'Auvergne  Tomme 	Yaourt nature  Faisselle Pont l'Evêque  Rouy	Yaourt nature  Petit suisse Beaufort  Gouda 
DESSERTS	Corbeille de fruits  Compote  Dés de pêche au sirop Pomme  au four	Corbeille de fruits  Gâteau marbré Clafoutis aux fruits de saison	Corbeille de fruits  Compote fraîche pomme verveine Panna cotta et coulis de kiwi Tiramisu	Corbeille de fruits  Compote  Smoothie pomme poire Banane  au chocolat

Légende :



Produit de la mer durable



Marée fraîche



Plat végétarien



Certifié Label Rouge



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



AOP



BIO