

MENU	SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026 <i>Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement des produits par les fournisseurs</i>				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	 Pain - Beurre - Confiture - Lait 				
DEJEUNER	 Concombres au pesto  Sauté de poulet forestier  Haricots verts/riz Fromage blanc Flan au caramel	Menu Végétarien  Salade de betteraves rouges et maïs  Omelette aux pommes de terre  Salade verte  Fourme d'Ambert AOP  Pastèque 	Salade de pâtes au thon  Bœuf à la provençale  Choux fleurs Emmental IGP Melon 	Pâté de campagne Saumon au basilic  Linguines Yaourt nature sucré Raisin 	Carottes râpées  Merguez Ratatouille Brie AOP Eclair au chocolat
DINER	 Macédoine de légumes vinaigrette  Boulettes à la tomate  Purée  Yaourt aux fruits Prune 	Quiche lorraine  Dos de colin à la dieppoise  Epinards Petit-suisse nature Nectarine 	Menu Végétarien  Tomates à la vinaigrette  Œufs cocotte à l'emmental  Semoule Fourme de Rochefort  Compote	Salade aux croûtons  Steak aux herbes Poêlée de légumes  Saint-Nectaire fermier AOP  Quatre-quarts 	



Produit de saison



Produits locaux



Produits de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Fait maison

Le Gestionnaire

Vu, La Principale
C. CHAPUT

La Cheffe de cuisine,
M. DOMIKOWSKI

Le Secrétaire Général,
F. COURTY

