

Menus du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026

ENTRÉES	Feuilleté Hot dog 1/2 Pamplermousse Mix crudités		Macédoine au thon maison Mix crudités	
PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Cordon bleu Plat veggie Riz BIO Macédoine de légumes	 	Sauté de porc façon basquaise Plat veggie Pâtes BIO au pesto Poêlée de Poivrons	
DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais Abricots au sirop chantilly Beignet		Fromage/laitage Fruit frais Fromage blanc aux Fruits rouges	
ENTRÉES	Salade de Pâtes à l'italienne maison Charcuterie Mix crudités		Coleslaw maison Mix crudités	
PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Poulet Yassa aux abricots maison Plat veggie Semoule BIO Poêlée bretonne au curry		Gigot d'agneau Plat veggie Blé BIO Poêlée chinoise	 
DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais/ Salade de fruits Tarte aux pommes		Fromage/laitage Fruit frais Crème dessert BIO	
ENTRÉES	Taboulé maison Salade Dallas Mix crudités		Sardines à la tomate Mix crudités	
PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Merguez/ Chipolatas Merguez végété Pommes rissolées Poêlée Forestière (brocolis/ champi)		Pizza au chorizo Pizza végété Salade verte	
DESSERTS	Fromage/laitage Fruit frais Cake à l'ananas maison		Fromage/laitage Fruits frais / Compote Entremet	
ENTRÉES	Salade de Betteraves Mimosa maison Rillettes de Thon Mix crudités		Salade de bœuf à la niçoise Mix crudités	
PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Boulettes de Bœuf ou veau à la tomate Boulettes végété à la tomate Boulgour BIO Ratatouille	 	Mac&Cheese (pâte pois chiches) Salade verte	
DESSERTS	Fromage/laitage Fruits frais / Compote Roulé au chocolat maison		Chou-fleur roti Fromage/laitage Fruit frais Flan vanille caramel BIO	
ENTRÉES	Œuf Mayonnaise maison Concombre à la Bulgare Mix crudités			
PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Steak haché Plat veggie Pommes de terre sarladaise Duo de Haricots			
DESSERTS	Glace Fromage/laitage Fruit frais			