

M E N U

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

Lundi 07/09	salade verte / champignons de Paris / avocats / radis rosbeef nature (viande locale) ou sauce au bleu choux romanesco / haricots verts BIO / fèves yaourt nature sucré OU Ossau Iraty / St-Nectaire fermier (local) fondant au chocolat maison
Mardi 08/09	salade verte / taboulé maison pâté de campagne maison aux noisettes (viande locale) escalope de dinde (viande locale) nature ou sauce au curry brocolis BIO aux amandes grillées / poêlée de courgettes et poivrons yaourt nature sucré BIO OU emmental / maroilles prunes Reine Claude
Mercredi 09/09	salade verte feuilleté aux pommes de terre maison fromage blanc BIO mangue / passion banane BIO
Jeudi 10/09	salade verte / tomates basilic / carottes râpées pâtes semi-complètes BIO nature ou au saumon (fait maison) yaourt nature sucré OU comté OU camembert BIO abricots / nectarine
Vendredi 11/09	salade verte / chou rouge, pignon de pins / chou blanc / concombres à la crème rougail saucisses (viande locale et fait maison) riz de Camargue / petit épeautre yaourt nature BIO sucré (local) OU fourme de Montbrison ou reblochon compote de pommes / coings BIO

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT