

Menu

MENU DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

DEJEUNER				
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade de carottes-fenouil Filets de maquereaux Salade italienne Salade Verte Couscous à la viande Couscous au poisson Fromage Fruit de Saison	Chou blanc aux lardons Concombre noix de coco Salade de tomates Salade Verte Filet de loup grenobloise Fromage blanc aux herbes Pommes de terre sautées Fromage Sundae Fruit Frais	Crudités variées Daube de bœuf à la provençale Gnocchis Laitage Coupe de glace chantilly	Frisée aux croûtons Salade de courgette Radis roses/beurre Salade Verte Nems au poulet Nems aux légumes Laitage au choix Fruit de Saison	 Taboulé Salade de lentilles Carottes persillées Salade Verte Filet de merlu Emincé de bœuf au poivre Haricots verts  Laitage au choix Flan caramel
DINER				
Salade verte composée Croque monsieur Petits légumes Laitage  Mousse au chocolat 	Salade de pâtes Cordon bleu Chou-fleur persillé Laitage Yaourt fruit	Salade verte aux lentilles Gratin de macaronis végétarien Laitage Raisin	Toast au chèvre Salade Verte Cuisse de poulet rôtie Petits pois au jus Laitage Ananas chantilly	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER

LA PROVISEUR
S.EBODE

