

MENU DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

DEJEUNER				
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrées variées Pâtes carbonara ou Filet de saumon (plat alternatif)	Entrées variées Colin d'Alaska ou Rôti de porc Julienne de légumes	Entrées variées Tarte à l'oignon	Entrées variées Escalope viennoise ou Croustillant fromage (plat alternatif) Mélange cucurbitacées	Entrées variées Goulash hongrois ou Poisson meunière Riz
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de Saison	Beignet	Liégeois chocolat	Mille-Feuille Fruit de Saison	Fruit de Saison
DINER				
Rillettes de thon Escalope de volaille Haricots plats et féculents Laitage Barre glacée	Salade Verte Tartiflette Laitage Salade de fruits	Salade de tomates Burger de veau Pommes de terre rissolées Ratatouille Laitage Fruit de Saison	Charcuterie Penne au saumon Laitage Crème dessert	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E. BECKER



LA PROVISSEURE
S. EBODE

