

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



SEMAINE DU 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE

Betteraves vinaigrette
Poulet Basquaise
Céré sun 3
Corbeille de fruits

Pain / Kiri

Melon
Cordon bleu 5
Frites
Yaourt aromatisé 5

Yaourt à boire / Biscuit



Pêche au thon 1+4+11
Parmentier de canard 5
Salade verte
Pana cotta fruits rouges 5

Pain / Confiture

Salade marocaine*
Roti de dinde aux pommes
Poêlée camarguaise
Fromage blanc 5

Compote / Biscuit

Œufs sauce cocktail 1
Paëlla

Glace

Délice pépites chocolat

SEMAINE DU 7 AU 11 SEPTEMBRE

Tomate / Féta 5
Jambon grillé
Carottes persillées
Compote de poires

Pain / Chocolat

Salade palmier / maïs 13
Arancini* tomate / mozzarella 5

Fruit de saison

Croissant 3



Salade Niçoise 1
Saucisse de Toulouse
Galette de légumes
Éclairs chocolat 1+3+5

Nectarine / Biscuit

Surimi 4+5
Filet de poulet tex mex
Haricots beurre
Fruit de saison

Fromage blanc 5

Gaspacho
Flétan sauce vin blanc 4
Céréales asiatiques
Yaourt à la grecque 5

Pain / Babybel

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE

Melon jaune
Paupiette de veau champignons 5
Courgettes au cumin
Raisins

Pain / Gruyère 5

Carottes rapées
Chili con carne
Riz blanc
Yaourt nature sucré 5

Banane / Biscuit

Salade croutons / gésiers
Rôti de porc braisé
Pommes sautées
Fromage blanc aux fruits 5

Barre de céréales / Cake

Betteraves mimosa 1
Pizza 3+5
Salade verte
Poires chocolat

Pain / Chocolat

Concombres vinaigrette
Filet de colin Normande 4+6
Purée d'épinards 5
Flan pâtissier 1+3+5

Nectarine / BN

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE

Tomates ciboulette
Steack de veau
Mélange Céréales 3
Flan nappé caramel 5

Pain / Chocolat / Fruit

Avocat au thon 4+1
Croque-monsieur 3+5
Salade verte
Compote de pêches

Yaourt arôme / BN

Sardine à l'huile 4
Émincé de dinde tandoori
Écrasé de légumes verts 5
Crème vanille 5

Banane

Tomates cerises
Tortellenis ricotta épinards 3+5

Tarte aux pommes 3

Compote pomme/poire / Jus de fruits

Saucisson sec
Calmars à la romaine 4
Ratatouille Niçoise
Raisins blanc

Fromage blanc / Biscuit

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

Œufs vinaigrette 1
Chipolatas
Poêlée campagnarde
Fromage blanc 5

Pain / Kiri / Fruit

Tomate / maïs
Hachis parmentier
Salade verte
Cocktail de fruits

Yaourt à boire / BN

Salade noix / croutons 2
Axoa de veau
Pommes vapeur
Île flottante 1+5

Compote / Boudoirs



Salade coleslaw 11
Sauté de dinde madras
Haricots verts sautés
Mont blanc / vanille 5

Pain / Confiture

Roulé au fromage 3+5
Lieu sauce Nantua 4+6
Riz safrané
Pommes

Chocolatine

Menu végétarien



Produit bio



Poisson frais



Label Rouge



Viande haute valeur environnementale



Pain bio servi tous les jours

1 = Œufs / 2 = Fruits à coques / 3 = Gluten / 4 = Poisson / 5 = Lait / 6 = Crustacés / 7 = Mollusques / 8 = Arachide / 9 = Céleris / 10 = Sésame / 11 = Moutarde / 12 = Soja / 13 = Sulfite / 14 = Lupin

L'ensemble des plats servis est susceptible de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes entrant dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu. Pour les régimes sans porc, le plat de base est remplacé par des œufs ou un cordon bleu. Les menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.

*Pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

*Salade marocaine (haricots rouge, pois chiche, coriandre, tomate) *Arancini (boulettes de riz panées)

menu septembre

