

MENUS

du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

DÉJEUNER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé Rillettes	Melon jaune Concombre et maïs Salade sauce César	Feuilleté au fromage	Pastèque Carottes rappées à l'échalote Salade verte	Salade de blé gourmandes Salade de haricots rouges Iceberg aux croûtons
Escalope de dinde sauce basquaise Poêlée ratatouille niçoise Riz	Bœuf bourguignon Purée de pommes de terre Fondue de poireaux	Palette à la bière Sauce carbonara végétarienne Pâtes Spaëtzle Champignons sautés	Boulettes de bœuf sauce tomate Céréales gourmandes bio Carottes rôties	Omelette Pâtes Piperade
Faisselle au coulis de fruits rouges	Emmental	Yaourt nature	Édam	Fromage blanc
Pêche	Semoule au lait	Banane	Tarte aux pommes	Compote de pommes

DÎNER (réservé aux internes)

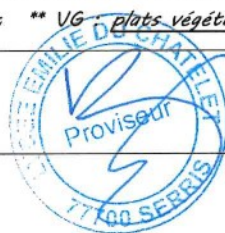
Concombre et maïs	Pois chiche à l'oriental	Céleri rémoulade aux raisins	Pizza au thon	
Parmentier de poisson Salade batavia	Omelette au chorizo Pommes wedges aromatisées Duo de haricots persillade	Joue de bœuf aux olives Tagliatelles Fenouil braisé	Filet de lieu à la crème de poivrons Riz pilaf Aubergines sautées	
Emmental	Fromage frais aux fruits	Fromage ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	
Barre glacée Mars	Prunes	Mousse au chocolat noir	Pomme cuite à la confiture	

* Sous réserve d'approvisionnement

** VG plats végétariens

*** fait maison

Christophe Boutet
proviseur



Noé Merle
gestionnaire

