



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 14 AU 18/09/26

DU 21 AU 25/09/26

LUN.

CONCOMBRE*
ESCALOPE DE DINDE SAUCE AU THYM
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE DE BOULGOUR
RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE
PURÉE DE POMMES*

SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE
PLAT VÉGÉTARIEN: STEAK VÉGÉTAL
CRUMBLE CAROTTE ET POTIRON
CARRÉ
BANANE*

MAR.

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
PLAT VÉGÉTARIEN: BOULETTE DE SARRASIN
COQUILLETES SEMI-COMPLETES
YAOURT AROMATISÉ
ANANAS*

MELON
POULET
PLAT VÉGÉTARIEN: BOULETTES VÉGÉTALES
SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS
DESSERT LACTÉ GÉLIFIÉ SAVEUR VANILLE

MER

SALADE VERTE ET DÈS DE CANTAL
HOKI SAUCE COCO CITRON VERT
PLAT VÉGÉTARIEN: CARRÉ D'ÉPEAUTRE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SEMOULE AU LAIT

CORDON BLEU
PLAT VÉGÉTARIEN: PANÉ FROMAGER
ÉPINARDS À LA CRÈME
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON

JEU.

TOMATES DE ST CHERON ET BETTERAVES
MOZZARELLA
SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE DE SEITAN
COURGETTES SAUTÉES ET BLÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

CHIPS DE MAÏS OIGNONS CONFITS CRÈME
FROMAGÈRE À LA FOURME D'AMBERT NOIX
OMELETTE
TORTIS ET MOZZARELLA ET CHEDDAR RÂPÉS
POMME*

VEN.

PAELLA
PLAT VÉGÉTARIEN: PAELLA VÉGÉTARIENNE
CAMEMBERT
POMME* / SALADE DE FRUITS*

COLIN D'ALASKA 3 CÉRÉALES ET CITRON
PLAT VÉGÉTARIEN: PANÉ GRAINE EMMENTAL
HARICOTS VERTS
PETIT SUISSE AUX FRUITS
CAKE POIS CHICHES ET CACAO

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

