



DU 14 AU 20/09/26

DU 21 AU 27/09/26

LUN.

CONCOMBRE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE AU THYM
RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE
MIMOLETTE
PURÉE DE POMMES

MAR.

ASPERGES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
COQUILLETES SEMI-COMPLETES
YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON

MER.

SALADE VERTE
HOKI SAUCE COCO CITRON VERT
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
CANTAL
SEMOULE AU LAIT

JEU.

TOMATES DE ST CHERON ET BETTERAVES
SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA
COURGETTES SAUTÉES
BRIE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT

VEN.

RADIS ET BEURRE
PAELLA
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

SAM.

CHOU-FLEUR SAUCE RAVIGOTE
ESCALOPE DE PORC SAUCE CHAMPIGNON
4 CÉRÉALES
FROMAGE FRAIS TARTARE
COMPOTE DE POMME BANANE

DIM.

TERRINE DE CAMPAGNE
POULET RÔTI AU JUS AUX OIGNONS
HARICOTS VERTS ET FARFALLES
FAISSELLE
BEIGNET AUX POMMES

BETTERAVES
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE
CRUMBLE CAROTTE ET POTIRON
CARRÉ
FRUIT DE SAISON

MELON
POULET
SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS
MIMOLETTE
DESSERT LACTÉ GÉLIFIÉ SAVEUR VANILLE

PASTÈQUE
CORDON BLEU
ÉPINARDS À LA CRÈME
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON

CHIPS DE MAÏS OIGNONS CONFITS CRÈME
FROMAGÈRE À LA FOURME D'AMBERT NOIX
OMELETTE
TORTIS
MUNSTER
FRUIT DE SAISON

TOMATES
COLIN D'ALASKA 3 CÉRÉALES ET CITRON
HARICOTS VERTS
PETIT SUISSE AUX FRUITS
CAKE POIS CHICHES ET CACAO

CONCOMBRE
BOUDIN NOIR POMME
PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC
CRÈME DESSERT CARAMEL

LENTILLES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME
PANAI PERSILLÉS
BRIE
ÉCLAIR AU CAFÉ



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Porc
Français



Volaille
Française



Produit
Local



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes
issus
de la
Permaculture
de
Saint-Chéron