

MENUS DU 07/09/2026 AU 11/09/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 07/09/2026	Mardi 08/09/2026	Mercredi 09/09/2026	Jeudi 10/09/2026	Vendredi 11/09/2026
Entrée	Carottes rapées Concombre,maïs,tomate vinaigrette	Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL) Salade espagnole		Salade verte Acras de morue	Cervelas* Radis beurre
Plat	Tajine de poulet Filet de Colin d'Alaska MSC meunière	Croziflette aux épinards (PC) Saucisse* de Toulouse Régionale		Hachis parmentier (PC) Gratin de perles aux céréales et courgettes(PC)	Filet de lieu MSC et sa sce citron Palette de porc* à la diable
Accompagnement	Pommes de terre vapeur persillées Haricots beurre au citron	Brocolis à la crème Riz			Ratatouille Flageolets
Laitage	Petit moulé Petit suisse nature	Cantal à la coupe AOP Velouté fruix		Fromage blanc Coeur de bleu	Petit nova BIO aromatisé Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Crème dessert vanille Liégeois au chocolat Pomme	Banane Beignet à la framboise		Pêche cuite à la gelée de groseille Flan chocolat	Poire Biscuit de savoie

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet