

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 Chou blanc à la vinaigrette	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
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	Liégeois au chocolat Pomme	Banane Beignet à la framboise		Pêche cuite à la gelée de groseille Flan chocolat	Raisins Biscuit de savoie

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