

MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI 28	LUNDI 05	LUNDI 12
Salade de pâtes Dos de colin à la crème d'ail Légumes en persillade Petits suisses	Macédoine de légumes Orecchiette sauce vierge et parmesan Clafouti à la pêche	Assiette de charcuterie Lasagnes Compote de pomme
MARDI 29	MARDI 06	MARDI 13
Feuilleté fromage Saucisse de Toulouse Haricots coco Fruits de saison	Salade grenobloise Poulet basquaise Pomme de terre vapeur Fruits de saison	Betteraves ail et persil Couscous au poulet et agneau Fruits au sirop
JEUDI 1er	JEUDI 08	JEUDI 15
Carottes râpées Sauté de veau aux olives Pomme noisette Fromage blanc crème de marron	Salade verte Pâtes à la carbonara Yaourt au sucre	Salade verte Gratin de pomme de terre, choux fleur et œuf dur Gâteau roulé au nutella
VENDREDI 02	VENDREDI 09	VENDREDI 16
Pois chiches au cumin Pizza de la mama Flan caramel	Mousson de canard Poisson meunière Brocolis aux oignons Gaufre au sucre	Haricots verts vinaigrette Farfalles au thon, tomate et poivron Fromage Fruits de saison

Les plats proposés à nos consommateurs sont cuisinés à partir de viande Française
 Les menus sont susceptibles de changement en fonction des livraisons et des effectifs.
 Les menus en **jaune** sont les menus végétariens

Les plats en **vert** sont issus de l'agriculture biologique

les plats en **bleu** ont l'éco label MSC



aoc igr ou label rouge



Vu, le 25 septembre 2026 – LE MAIRE, Laurent ROBERT

