

MENUS DU 1^{er} AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 31	LUNDI 07	LUNDI 14	LUNDI 21
	Haricots verts vinaigrette Colin à la tomate Boulgour Yaourt sucré	Carottes râpées Nugget's de poulet Brocolis aux oignons Fromage Beignet au chocolat	Pois chiche et maïs au cumin Cordon bleu Haricots verts et carottes Gâteau au chocolat
MARDI 1 ^{er}	MARDI 08	MARDI 15	MARDI 22
Macédoine de légumes Macaronis à la bolognaise Yaourt à la vanille	Salade exotique Rôti de porc à l'estragon Frites Liégeois chocolat	Betterave ail et persil Farfalles aux champignons sauce boursin Fruits de saison	Salade verte à l'ail Sauté de porc Pommes rissolées Crème dessert
JEUDI 03	JEUDI 10	JEUDI 17	JEUDI 24
Lentilles aux herbes Poisson pané Haricots verts persillés Fromage Glace vanille chantilly	Charcuterie Poulet grillé Petits pois à l'anglaise Fromage Rose des sables	Salade verte et dés d'emmental Bœuf aux olives Coquillettes Cocktail de fruits	Brocolis vinaigrette Penne à la napolitaine Fromage Fruits de saison
VENDREDI 04	VENDREDI 11	VENDREDI 18	VENDREDI 25
Salade de pâtes Chipolatas grillées Choux fleur béchamel Compote de pomme	Feuilleté fromage Courgettes à la provençale Céréales gourmandes Banane	Choux fleur vinaigrette Blanquette de poisson Riz créole Yaourt aux fruits	Taboulé Calamar à la romaine Carottes vichy Fromage Compote de pomme

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

Vu, le 24 août 2026 – LE MAIRE, Laurent ROBERT

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



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



,aoc igp



ou label rouge

