

Menus du 21 Septembre au 25 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
Entrées au choix	Salade verte au bleu Salade de tomates au basilic et mozzarella	Bruschetta maison Croûte au fromage maison	Betteraves et emmental	Avocat au surimi Pastèque	Crudité de saison au choix
Plat principal	Crousti' fromage Purée de pois cassés	Escalope de dinde sauce champignons Carottes et pommes de terre persillées	Merguez Haricots blancs aux lardons	Pavé de merlu / citron Gratin de courgettes	Estouffade Bourguignonne Pâtes au beurre
Produits laitiers		Yaourt aromatisé vanille/fraise/framboise/citron		Camembert multiportion	Crème chocolat/vanille /Caramel Ferme Le Bela Flan aux oeufs maison
Desserts au choix	Poire au chocolat maison Liégeois pomme/fraise maison	Prune Pomme	Raisin	Tourte nature Gâteau à l'ananas maison	



: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable



: Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état
La Secrétaire Général,

Le Principal,

Monsieur Michel Quaranta

Madame Sophie LEGLISE