



Menus septembre 2026



Lundi 31/08	Mardi 01/09	Mercredi 02/09	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
FERME (Pré-rentree)	Carottes râpées aux pommes* Hachis parmentier Salade Yaourt sucré*	Salade de pâtes* Steak haché Haricots verts à l'ail Crème vanille	Melon Blanquette de dinde Riz* Fromage*	Salade de lentilles à la féta Omelette Julienne de légumes Far breton maison
Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Tomate vinaigrette* Paëlla végétarienne* Salade Salade de fruit	Salade/ duo de fromage Emincé de bœuf au paprika Flageolets Yaourt aux fruits*	Concombre vinaigrette Brandade de morue Salade Fruit	Pastèque* Moules Frites Fromage blanc (Croix Blanche)	Riz au thon* Sauté de porc au cidre Haricots verts* Pomme*
Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Betteraves rouges/ céleri Rougail saucisse Semoule de couscous* Banane*	Salade Marco Polo* Steak haché frais Courgettes sautées à l'ail* Fromage*	Carottes râpées Pâtes à la carbonara Salade Glace	Duo de saucisson Poisson pané Brunoise de légumes Prunes	Chou rouge/Maïs Tortellini ricotta épinards sauce fromagère Moelleux au chocolat
Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi 23/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
Tomate mimosa* Tian de courgettes* Riz* Poire	Surimi mayonnaise Palette de porc à la diable Printanière de légumes* Flan pâtissier	Salade de blé* Omelette Carottes vichy* Yaourt	Salade du pêcheur* Poulet rôti Poêlée de légumes Fromage*	Concombre bulgare Calamar à l'armoricaine Blé* Compote
Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Cervelas vinaigrette Paupiette de volaille Gratin de brocolis* Ile flottante	Coleslaw Curry de légumes* Bouillgour* Financier à la framboise	Œuf mayonnaise Chipolatas Petits pois/carottes Fromage	Crêpes au fromage Bœuf bourguignon Carottes vichy Pomme*	Mousse de foie/cornichons Jambalaya Salade Fromage

De la salade verte est proposée à chaque repas.

*Contient des produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service.

Toutes les viandes sont origine France et le poisson label pêche durable MSC

Repas végétarien

