

MENU

du Lundi 15 Septembre 2025

au

Vendredi 19 Septembre 2025



	PETIT-DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
L U N D I		Salade Verte / Tomates / Carottes / Chou rouge / Oignon --- Kebab frites fromage blanc / Poisson frais --- Yaourt nature sucré ou Fromage Fruits de saison	Oeuf Mimosa --- Quenelle de brochet Nantua Semoule --- Fromage Liégeois 2 parfums
M A R D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Fruits	Salade Verte / Salade de pommes de terre estragon / Tomates / Radis / Champignons à la grecque --- Tarte au thon / Bœuf mexicain / Poisson frais Blé pilaf --- Fromage ou Yaourt aux fruits mixés Entremet chocolat	Pâté en croute --- Escalope poulet pané Petit pois à la française --- Fromage Fruits de saison
M E R C R E D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Croissants Fruits	Salade Verte / wraps aux légumes chou rouge carotte --- Spaghetti à la carbonara / Spaghetti fruits de mer / Poisson frais --- Fromage ou Yaourt nature sucré Donuts	Céleri remoulade --- Paupiette de bœuf Chou fleur brocolis Romanesko --- Fromage Poire ganache chocolat
J E U D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Croissants Fruits	Salade Verte / Concombres / Salade de pépinette surimi / Betteraves mimosa --- Poisson frais / Escalope de dinde à la crème / Blanquette de veau Purée / poelée patate douce navet --- Fromage ou Yaourt nature sucré Compote de fruits bio / fromage blanc	Salade verte --- Pizza fromage / pizza jambon --- Tiramisu fruit rouge
V E N D R E D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Croissants Fruits	Entrées Chaudes / Tartine munster / Salade Verte --- Poisson frais / Porc au curry / Tomates farcies Riz pilaf --- Fromage ou Yaourt nature sucré Fruits de Saison	

La Gestionnaire,

A. THIBIER

