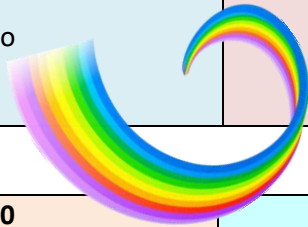
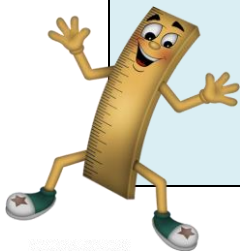




Menu

Septembre 2026



LUNDI 7

Salade verte assaisonnée fromage et croutons

Pizza marguerite

Pêche plate

Pain



MARDI 8

JEUDI 10

Carottes râpées

Mignon de porc mariné au thym sauce au vin blanc

Riz pilaf

Tarte feuilletée aux pommes et crème pâtissière

Pain bio

VENDREDI 11

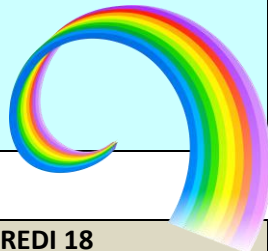
Migliacci au fromage frais

Filet de cabillaud sauce au basilic

Haricots beurre persillés

Crème dessert vanille bio

Pain bio



LUNDI 14

Pastèque

Œuf à la coque et ses mouillettes

Pomme de terre rôties au thym frais

Velouté fruits mixés

Pain



MARDI 15

Mortadelle tranchée fine à l'italienne

Escalope de poulet au paprika grillée à la plancha

Brocolis en persillade bio

Mini babybel bio

Raisin blanc

Pain bio

JEUDI 17

Tomates basilic vinaigrette

Rôti de veau au miel

Purée de pommes de terre maison

Choux à la chantilly

Pain bio



VENDREDI 18

Brocolis bio en vinaigrette

Penne aux crevettes sauce italienne

Chanteneige

Abricot

Pain bio



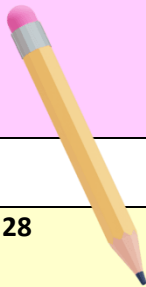
LUNDI 21

Œuf dur mayonnaise

Croque-monsieur au cheddar

Raisin noir

Pain



MARDI 22

Nems végétariens

Rôti de porc aux champignons

Pommes de terre grenailles rôties

Yaourt Danonino à boire

Pain bio



JEUDI 24

Laitue iceberg

Vol au vent au poulet

Riz pilaf

Tatre paysanne au nutella

Pain bio



VENDREDI 25

Melon

Tenders de colin

Brocolis sautés à l'ail et au persil

Mini roitelet

Danonino à boire

Pain bio

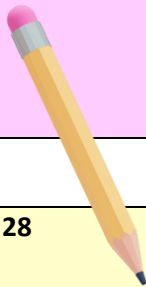
LUNDI 28

Tomates corses basilic olives

Penne aux 3 fromages

Abricot

Pain



MARDI 29

Haricots verts bio en salade

Escalope de poulet caramélisée au miel

Gratin dauphinois

Flan vanille caramel bio

Pain bio

