

Du 21 au 25 Septembre 2026

Fait
maison

Appro.
local

Bio

Lundi	Concombre ou Carotte et Céleris râpé	X		
	Tortillas d'Émincé de Bœuf à la Mexicaine	X		
	Haricots Plats	X		
	Fromages ou Laitage		X	
	Liégeois variés			
Mardi	Macédoine ou Maïs mayonnaise	X		
	Poulet grillé au thym	X		
	Coquillettes au beurre	X		
	Fromage ou Laitage		X	
	Fruits de Saison			
Jeudi	Tomate en salade ou Melon			
	Croque-Monsieur maison	X		
	Poêlée de Ratatouille			
	Fromage ou Laitage		X	
	Cône Glacé			
Vendredi Menu Végétarien	Choux-Fleurs ou Brocolis Bio Vinaigrette			X
	Quenelle sauce Béchamel	X		
	Riz Basmati	X		
	Fromage ou Laitage		X	
	Fruits de Saison		X	

Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Le Chef cuisinier,



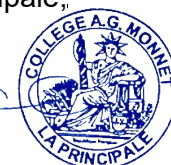
N. VALIENTE

Le Secrétaire Général,



T. GIRAUD

La Principale,

S.MOUZEYAR