

Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
Entrées au choix	Taboulé à l'orientale Salade de riz thon avocat maïs oignons	Endives aux croûtons Salade Antillaise (avec ananas)	Feuilleté au fromage maison	Concombre Tsadskiki Salade verte, croûtons, œuf	Salade coleslaw Œuf dur vinaigrette
Plat principal	Filet de colin (lieu) façon meunière Brocolis à la crème	Chipolatas grillé Purée	Poulet fermier rôti Blettes persillées	Emincés de veau aux champignons Pommes sautées	Fajitas et émincé de pois et blé maison Salade verte vinaigrette
Produits laitiers	Tomme blanche	Mimolette	Brebiscrème Président 20g	Petit nova nature 2*60g	Mini babybel
Desserts au choix	Oranges	Timbale vanille/chocolat Flipi Timbale vanille/fraise Flipi	Liégeois café 115g	Poire au chocolat maison	Pêche, Nectarine

: 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

Le Principal,

Monsieur Claude Nabias

La Secrétaire Général,
Madame Virginie MAROSO

