



MENU DU 8 AU 19 SEPTEMBRE 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8 septembre	Tomates maïs vinaigrette	Emincé de volaille au curry froid, Piémontaise		Crème dessert chocolat
Mardi 9 septembre	 Salade verte	Raviolis de légumes au rapé	Camembert Bio	Fruit de saison
Mercredi 10 septembre	Salade de riz niçois	Rôti de bœuf, chou-fleur béchamel	Saint Paulin	Fruit de saison
Jeudi 11 septembre	Melon	Escalope de dinde milanaise, petits pois aux oignons	Ptit Louis tartine	Sundae caramel
Vendredi 12 septembre	Chou blanc pomme curry	Poisson pané, ratatouille et riz créole		Yaourt vanille Bio
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15 septembre	Pastèque	Rouleau de surimi, salade de pâtes estivales		Riz au lait maison
Mardi 16 septembre	Salade de riz mexicain	Cubes de colin à la fondue de poireaux, haricots verts		Flan vanille caramel Bio
Mercredi 17 septembre	Carottes rapées vinaigrette	Langue sauce tomate, purée mousseline	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 18 septembre	Celéri frais rémoulade	Spaghettis carbonara aux dés de volaille	Chanteneige	Compote pomme fraise
Vendredi 19 septembre	 Concombre bulgare	Couscous végétarien	Camembert Bio	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien