



AU MENU DE LA SEMAINE :



Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

LUNDI

Entrée :

Céleri rémoulade à l'ail
Salade de chou chinois à la ciboule

Plat :

Sauté de Dinde
Sauce provençale
Perliblé à la carotte et Panais
Fromage aux choix

Desserts :

Fruit de saison
Tarte à la coco

MARDI

Entrée :

Salade Hawaïenne
Salade de carottes
A la mimolette



Plat :

Saucisse fumée
Lentille ménagère
Fromage aux choix

Desserts :

Glace au choix

MERCREDI

Entrée :

Entrée du jour

Plat :

Roti de Bœuf Basse température froid
Sauce Gribiche
Salade composé

Fromage aux choix

Desserts :

Dessert



JEUDI

Entrée :

Artichaut Vinaigrette
Crudité de chou-fleur



Plat :

Chili Sin Carné
Riz

Fromage aux choix

Desserts :

Duo de Mousse
Ananas Frais

VENDREDI

Entrée :

Chou rouge vinaigrette
Œuf sauce cocktail

Plat :

Macaronis
Sauce forestière
Fromage râpé

Fromage aux choix

Desserts :

Purée de fruits, crème battue
Flan pistache

*Les salades vertes et certains fruits sont Bio . Du « RAB » est servi certains jours

Un plat végétarien et un fruit sont proposés tous les jours.

Les menus sont susceptibles d'évolution en fonction de ruptures lors des approvisionnements.

