

Menu du 28 Sept. au 02 Octobre 2026



LUNDI 28 septembre	MARDI 29 septembre	MERCREDI 30 septembre	JEUDI 01 octobre	VENDREDI 02 octobre
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Salade verte Grillon charentais Jambon blanc	Salade verte Mâche et betteraves Melon	Salade verte Bulots aioli Surimi macédoine	Salade verte Carottes râpées Pastèque	Salade verte Concombre vinaigrette au museau de porc Avocat vinaigrette
Emincé de poulet à la crème Escalope de volaille à l'estragon	Rôti de bœuf Bœuf à la picarde	Omelette parmentière Steak végétal	Filet de colin aux amandes Calamars à l'armoricaine	Rôti de veau Tajine d'agneau à la marocaine
Crumble de carottes Blé	Frites Carottes et navets	Macaroni Céréales gourmandes	Gratin dauphinois Epinards à la crème	Riz pilaf Haricots blancs
Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Poire Prunes	Ile flottante Crème mont blanc	Fraises Pommes vertes	Hufin aux pépites de chocolat Tarte normande	Compote de pommes Abricots au sirop
DINER	DINER	DINER	DINER	
Salade verte Pastèque Salade de choux rouges au fenouil	Salade verte Taboulé Salade de tomates	Salade verte Radis beurre Salade waldorf	Salade verte Salade de maïs et soja Salade de mâche à l'orange	
Dos de colin à l'espagnol	Côte de porc au poivre vert	Sauté de canard aux aîrelles	Steak grillé	
Semoule	Piperade	Haricots verts	Purée de navets jaunes	
Fromage	Fromage blanc nature sucré	Fromage	Fromage	
Compote de pêches	Bavaois framboise	Gâteau de semoule	Raisins noirs	

La proviseure,



	FRAIS
	FAIT MAISON
	LOCAL
	LOCAL BIO

La gestionnaire,

