

Semaine 36	lundi 31 août 2026	Mar 1/09- MENU VEGETARIEN	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Entrée	Tomate mozza Basilic	carotte râpées	Friand aux fromages	Melon	Chou-fleur en salade
Plat principal	Steak haché		Emincé de dinde	Poisson	Sauté de veau
Accompagnement	Duo pommes de terre et haricots verts	Spaghettis aux petits légumes	Courgettes poêlées	Epinards à la creme	Blé
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	Saint Albray (AOP)	Petits suisse	Comté AOP	yaourt
Dessert	glace	Poire rôtie	Raisin	Brownies	Pêche
Semaine 37	Lun 7/09 - MENU VEGETARIEN	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Entrée	Ceuf mayonnaise	Concombres à la crème	Taost aux fromages	salade verte + emmental	Pastèque
Plat principal	Rissotto aux légumes	Poisson	rôti bœuf	Poulet rôti	spaghettis carbonara
Accompagnement		Boullgour	Haricots beurre	Frites	
Produit laitier	Cantal	Crème vanille		produit laitier intégré dans l'entrée	Camembert
Dessert	Pommes		Salade de fruits	Prunes	Compote
Semaine 38	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeu 17/08 - MENU VEGETARIEN	vendredi 18 septembre 2026
Entrée	Courgettes râpées	Tarte tomate mozzarella	Salade composée	Taboulé breton	Salade de riz
Plat principal	Rôti de porc	Fricassée d'agneau	Poisson		
Accompagnement	Lentilles vertes	Poêlée de pommes de terre et légumes	Ratatouille	Lasagnes aux légumes	Moussaki
Produit laitier	Fromage blanc	Tomme des Charentes	Fromage frais	Brie AOP	Gouda
Dessert		Poires	Crumble aux fruits	Mousse aux fruits	Raisins
Semaine 39	lundi 21 septembre 2026	Mar 22/09 - MENU VEGETARIEN	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Entrée	Taboulé	Salade de betterave	Salade coleslaw	Mousse canard (l)	Tomates feta
Plat principal	Jambon braisé	Chili sin carn	steak de bœuf	Poulet aux herbes	poisson
Accompagnement	Duo de haricots		Poêlée campagnarde	Chou braisé	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Petit suisse	Abondance	Fromage blanc	Mimolette	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	Prunes	Pommes		Gâteau a la banane	Tiramisu

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Fruits, légumes frais bio et autres produits bio  produits fabriqués localement  Origine des viandes : France  DU Union Européene UE

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Produits de saison

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard

