

Semaine du 15 au 19 SEPTEMBRE 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Concombre crème aneth 
Melon/ pastèque
Salade bol 

Emincé de poulet coco/
curry 

Coquillettes

Flan caramel

Mardi

Salade de pâte au kebab
Mousse de foie
Salade bol 

Omelette 
Ratatouille

Fromage frais sur lit de fruit
Raisins

Mercredi

Champignon mayo /curry 
Salade de tomate aux olives
Avocat garni aux crevettes 

Bifteck
Haricots verts + tomate
provencale 
Brie
Beignet

Jeudi

Pêche au thon 
Salade verte/ œuf
Betterave aux noix

Tajine de légumes 
Semoule épicée

Comté
Pommes

Vendredi

Melon /pastèque
Salade grecque 
Salade composée 

Moules 
Frites

Chèvre
Compote de fruit

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiqes

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Secrétaire générale,

Catherine Imbert

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires

