

MENUS

Semaine du 01 au 05 SEPTEMBRE 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus" – sous réserve de modifications

Lundi

Tomates garnies macédoine

☺
Betteraves feta ☺
Melon

Roti de boeuf
Pâtes sauce tomate

Camembert
Pêche Nectarine Abricot

Mardi

Tomates pesto ☺
Concombre à la crème ☺
Carottes râpées œufs durs ☺

Emincés dinde à la moutarde
Haricots verts

Chèvre
Tarte grillée aux pommes

Mercredi

Avocat
Salade composée surimi jambon
Cruautés diverses

Echine de porc grillé
Mogettes à la tomate ☺
Emmental

Salade de fruits à la vanille

Jeudi

Taboulé oriental ☺
Salade Marco Polo ☺

Colin à la bordelaise
Petits pois carottes

Fromage blanc
Fraises au sucre

Vendredi

Melon / Pastèque
Radis
Salade tomates l'échalote ☺
Œufs durs

Parmentier de légumes ☺

Mousse au chocolat

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

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