

Semaine du 08 au 12 SEPTEMBRE 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Cake chorizo/fêta ☺
Quiche thon/tomate ☺
Salade verte

Jambon grillé
Poêlée lyonnaise

Tomme grise
Bananes

Mardi

Concombre /fêta ☺
Duo de tomates/ mozza ☺
Pomelos / Melon

Lasagne de boeuf
Salade

Yaourts mixés aux fruits
Ananas en sirop

Mercredi

Salade haricots verts ☺
Terrine de légumes
Asperges

Cabillaud sauce chorizo ☺
Riz

Bûche du pilat
Fraises à la chantilly

Jeudi

Carottes râpées à l'orange ☺
Coleslaw ☺
Tomates garnies au surimi ☺

Cuisses de poulet ou échine de porc

Flan de courgettes ☺

Cônes glacés

Vendredi

Salade de blé au thon
Salade piémontaise ☺

Paupiettes de veau
Haricots beurre

Fromage Montcadi
Fruits de saison

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