

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 07/09/26	Maquereaux au vin blanc Cuisse de Poulet rôtie * Pâtes tricolores Saint Nectaire* Purée de P/Abricot (BIO) 	Potage de légumes Cornet de jambon macédoine mayonnaise Yaourt nature sucré
MARDI 08/09/26	Carottes Râpées à la jurassienne (Carottes, emmental des, champignons) Steack haché frais sce barbecue  Pomme de terre boulangères Plateau de fromages  Purée de Poires (HVE) 	Potage de carottes Œufs durs  Betteraves et chou-fleur persillés (CE2) Chanteneige Semoule au lait
MERCREDI 09/09/26	Tomate vinaigrette Axoa de veau * Haricots verts persillés (CE2)  Camembert * Salade de fruits	Potage de carottes Filets de harengs* sur p de terre (CE2)  Crème renversée au caramel
JEUDI 10/09/26	Poireau vinaigrette Rôti de porc charcutier * Poêlée de légumes mini-pennes Mini babybel Prunes	Potage de légumes Salade Flamande (PDT, betteraves, pommes cubes, lardons, vinaigrette) Crème brûlée à base de lait bio 
 VENDREDI 11/09/26	Melon Choucroute de la mer (Choux, pdt, moules, crevettes, saumon, poisson blanc) Gouda Petits suisses aux fruits	Potage de carottes Chipolatas au vin blanc * Haricots beurre persillés St Paulin Mosaïque de fruits
SAMEDI 12/09/26	Asperges vinaigrette Rôti de veau *aux pruneaux Poêlée de légumes, quinoa et épices douces Camembert Purée de Tri-fruits	Potage de légumes Galantine de volaille Salade Riz au lait *
DIMANCHE 13/09/26	Salade de pâtes/champignons/thon/Mayo Cuisse de canette à l'orange * Flageolets Cœur de laitue Cantal (AOP)  Carré abricot	Potage de carottes Jambon braisé Poêlée campagnarde Crème dessert vanille

Sous réserve de modification du menu