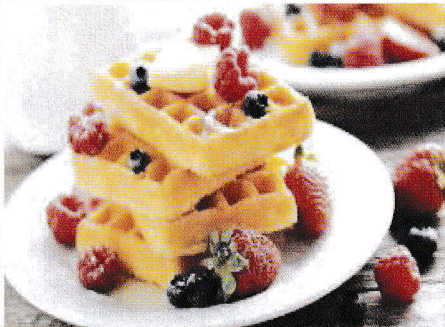


Du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

MENTU

Tous les jours :
 Choix de crudités
 Choix de yaourts
 Corbeille de fruits

sous réserve de changement de menu

Lundi		Charcuterie Blanquette de veau Bœuf bourguignon Pâtes / haricots verts Fromage ou yaourt Salade de fruits Crème caramel	Crudités Steak Gratin dauphinois Fromage ou yaourt Flan chocolat
Mardi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Céréales Pain Jus de fruits	Salade de mache aux noix Sauté de dinde à l'orange Brochette de porc Aubergines sautées / semoule Fromage ou yaourt Fromage blanc coulis fruits rouges	Crudités Cervelas orloff Purée Fromage ou Yaourt Compote de pommes
Mercredi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pâte à tartiner Pain	Salade composée Tartine tomate mozzarella Tartine chèvre tomate Frites Fromage ou yaourt Chouquette	Crudités Parmentier au jambon Salade Fromage ou yaourt Crème dessert
Jeudi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Viennoiseries Jus de fruits	Tomate / betterave Navarrin d'agneau Roti de porc Chou-fleur béchamel / cœur de blé Fromage ou yaourt Gâteau aux poires et chocolat	Crudités Cordon bleu Petit pois carotte Fromage ou yaourt Liégeois gâteau
Vendredi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Yaourt nature Jus de fruits	Melon / pastèque Bouchée à la reine volaille Merguez / chipolatas Riz/ chou romanesco Fromage ou yaourt Gaufre	Menu conseillé Équilibre * Menu végétarien

La Gestionnaire

V. VEYSSIERE

BON APPETIT

La Provisseure

S. BOEL

