

MENU du 21 au 25 SEPTEMBRE 2026

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Céleri rémoulade	Salade de tomate aux œufs durs	Macédoine	Concombres à la crème & ciboulette	Pâté de campagne
Blanquette de veau Coquillettes	Chili sin carne Riz	<u>Pané de colin</u> Haricots verts	Côte de porc Petit-pois / carottes	<u>Filet de merlu</u> crumble au chorizo Purée de patate douce
Yaourt nature Banane	St-Paulin Tarte aux pommes	Yaourt à la grecque Pastèque	Mousse au chocolat Prunes	Emmental Raisins
	Menu végétarien			
Les matières premières utilisées dans ce menu sont certifiées AB , à l'exception des préparations soulignées (contenant un élément non bio)				
Toutes les viandes servies sont d'origine française et issues de l'agriculture biologique.				



Le responsable de restauration se réserve le droit de changer les menus en fonction de l'approvisionnement ou d'impératifs liés à la gestion des stocks .