

Menus du mercredi 2 septembre au mercredi 30 septembre 2026

	du 2 au 4 septembre 2026	du 7 au 11 septembre 2026	du 14 au 18 septembre 2026	du 21 au 25 septembre 2026	du 28 au 30 septembre 2026
lundi		Radis - Tomates - Melon Côte de porc à la moutarde Lentilles Yaourt Fruits	Concombres - Betteraves Emincé de dinde aux champignons Gratin de courgettes  Yaourt Fruits	Charcuterie - Crudités Filet de poisson Blé Yaourt aux fruits Fruits	Concombres - Tomates Brandade de morue Salade Pâtisserie Fruits
mardi		Entrée chaude Lieu noir Poêlée de légumes  Yaourt Fruits - Biscuit	Salade composée Jambon braisé Semoule à la tomate Yaourt Fruits - Biscuit	Betteraves - Carottes râpées Magret de canard Chou-fleur béchamel  Mousse au chocolat Fruits - Biscuit	Crudités Côte de porc Haricots verts  Mousse Fruits - Biscuit
mercredi	Salade composée - Tomates Steak haché Pâtes  Yaourt Fruits	Concombres - Melon Céleri rémoulade Tomate farcie - Riz Yaourt Fruits	Salade de pâtes Filet de poisson Poêlée de légumes  Crème brûlée Fruits	Pizza Faux-filet Pâtes Yaourt Fruits	Crudités Steak frais Frites  Glace  Fruits
jeudi	Betteraves - Carottes râpées Rôti de porc Poêlée de légumes  Fromage - Yaourt Fruits	Taboulé - Tomates Escalope de poulet Carottes Vichy Yaourt - Fromage Fruits	Tomates - Concombres - Macédoine Emincé de porc au caramel - Riz Yaourt Fromage Fruits	Taboulé - Œufs mayonnaise Filet de poisson - Piperade  Fromage Glace  Fruits	
vendredi	Melon - Concombres Saucisses Haricots verts  Yaourt Fruits	Charcuterie Filet de poisson Pommes de terre vapeur Glace  Fruits	Tomates - Carottes râpées Rôti de bœuf Haricots plats  Pâtisserie Fruits	Macédoine - Tomates Saucisses Poêlée de légumes  Yaourt Fruits	

repas Viande : 15
repas Poisson : 6
repas sans viande ni poisson : 0

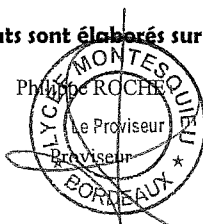
Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 



Gwendal THIBAUT
 Agent comptable

Cécile Cabiran
 Infirmière