



du 14 Septembre au 18 Septembre 2026

Lundi

 Celeri rémoulade
 Saucisse de Toulouse
 Haricots à la tomate
 Fromage blanc
 Fruit

Mardi

Menu végétarien

 Salade verte
 Lasagnes Végé
 Fromage
 Yaourt aux fruits

Mercredi

Jeudi

 Salade piémontaise
 Longe de porc
 Choux fleurs
 Kiri
 Fruits au sirop

Vendredi

 Salade de tomates
 Cordon bleu
 Courgettes
 Fromage
 Compote

du 21 Septembre au 25 Septembre 2026

Lundi

 Salade verte
 Raviolis gratinés
 Jambon blanc
 Fromage
 Mousse chocolat

Mardi

 Macédoine
 Escalope de poulet
 Riz
 Fromage
 Yaourt aromatisé

Mercredi

Jeudi

 Paté en croûte
 Nems
 Petits pois
 Fromage
 Compote

Vendredi

 Carottes râpées
 Poisson
 Lentilles
 Fromage
 Fruit

Légendes des Labels de provenance et qualité :

 Produits de la ferme
 Agriculture biologique
 Produits de la région
 Viandes de France

 Volaille Française
 Label Rouge

 Bleu Blanc Cœur
 Pêche durable

 AOC ou AOP
 IGP

 Sans viande
 Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.