



Menu du 31 août au 25 septembre 2026



LUNDI 	 31-août 	 Concombre suce bulgare Pates façon bolognaise Emmental râpé Cocktail de fruits 07-sept	 Taboulé Omelette Épinards à la crème Bûche du pilât Prune 14-sept	 Salade de thon Sauté de veau marengo VBF Mélange de haricots Yaourt vanille 21-sept
MARDI 	 Salade de perles au surimi Croustillant aux fromages Haricots verts Compote 01-sept	 Rôti de bœuf VBF Frites Tomme catalane Raisin blanc 08-sept	 Carottes râpées Sauté de poulet VF au lait de coco Pommes de terre vapeur Entremet chocolat Biscuit 15-sept	 Salade gravenchonaise Pâtes à la mexicaine Emmental râpé Pomme 22-sept
MERCREDI 	 Salade verte Burger Frites Nectarine 02-sept	 Salade hollandaise Chipolatas VPF Carottes râpées Semoule au lait 09-sept	 Melon Pâtes à la carbonara Emmental râpé Glace 16-sept	 Salade multicolore Cordon bleu Petits pois carottes Croc lait Chou vanille 23-sept
JEUDI 	 Salade piémontaise Émincé de bœuf VBF à la provençale Flan de courgettes Brie Prune 03-sept	 œufs durs mayonnaise Cuisse de poulet rôtie VF Ratatouille Cantal Tarte aux pommes 10-sept	 Tomate au maïs Bœuf bourguignon VBF Carottes Chanteneige Éclair à la vanille 17-sept	 Salade verte Sauté de porc PF à la moutarde Haricots blancs Chaource Banane 24-sept
VENDREDI 	 Melon Filet de colin sauce rose Blé Fromage blanc au coulis de fruits 04-sept	 Salade grecque Nuggets de colin Chou fleur Vache qui rit Poire 11-sept	 Betterave vinaigrette Dos de lieu sauce rose Semoule Tomme noire Raisin 18-sept	 Salade de tomate et concombre Blanquette de poisson Riz Crumble aux pommes 25-sept



UE à destination des écoles



Produits issus de l'agriculture biologique



repas végétarien

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)



Votre correspondant : Service Restauration - Pôle Services à la population