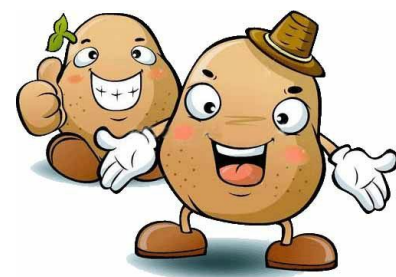


Menus de la semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi 28 septembre

Salad' bar
Tortilla de pommes de terre au chorizo ou nature
Aubergines rôties
Yaourt **BIO** / Fromage régional
Fruit **BIO**

Mardi 29 septembre

Salad' bar
Sauté de dinde forestier / Gratin de poisson & fruits de mer
Champignons persillés / Tagliatelles
Yaourt **BIO** / Fromage régional
Fruits **BIO** / Beignet à la framboise

Mercredi 30 septembre



Jeudi 1er octobre

Salad'bar / Cake au chèvre & basilic
Boulettes de bœuf / poisson pané façon fish'n chips
Brunoise de légumes / Céréales kasha
Yaourt **BIO** / Fromage régional
Fruit **BIO** / Rose des sables

Vendredi 2 octobre

Salad'bar
Quenelle nature à la lyonnaise
Haricots vert / Pommes vapeur
Yaourt **BIO** / Fromage régional
Fruits **BIO** / Compote de pomme

Le chef de cuisine,
Mehdi MALAGOUEN

La gestionnaire,
Elisabeth ROURET

Le chef d'établissement,
Olivier CARTON

