

MENU du 15 au 21 septembre 2025



| | | Lundi 15 | Mardi 16 | Mercredi 17 | Jeudi 18 | Vendredi 19 | Samedi 20 | Dimanche 21 |
|---|-----------------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|-----------------------|------------------------------|---|------------------------------------|
| Déjeuner  | <i>Entrée</i> | Tomates en salade | Salade de coco | Melon | Artichaut/ thon/ maïs | Carottes râpées | Salade aux bleus | Terrine de poisson*** |
| | <i>Plat et son accompagnement</i> | Chipolatas et meguez*** | Paleron*** | Poulet* | Rôti de dindonneau* | Poisson meunière citron**** | Rôti de porc** | Fricassée de volaille* |
| | <i>Produit laitier</i> | Semoule | Carottes | Nouilles | Blettes au jus | Gratin de brocolis | Frites | Riz / courgettes |
| | <i>Dessert</i> | Fromage | Fromage | Riz au lait au chocolat | Fruit | Crumble aux fruits | Pruneaux cuits | Fromage Mousse au chocolat brioche |
| | <i>Enrichi (collation)</i> | <i>Dessert lacté enrichi</i> | | | | <i>Dessert lacté enrichi</i> | | |
| Diner  | <i>Entrée</i> | Potage aux vermicelles | Potage aux vermicelles | Potage | Potage de légumes | Potage de légumes | Potage saint germain | Potage de légumes |
| | <i>Plat</i> | Salade de pommes de terre aux harengs | Tchoutchouka (poêlés poivrons tomates oignons et un œuf) | Rosbeef** et patate douce | Jambon*** et purée | Tarte salée | Terrine de volaille** et haricots verts | Croque monsieur*** et salade |
| | <i>Produit laitier</i> | | | Fromage | | Fromage | | |
| | <i>Dessert</i> | Yaourt aux fruits | Semoule au lait au coulis de fruit | Fruit | Yaourt aux fruits | Fruit | Petit suisse aux fruits | Fruit |

*Origine Auvergne

**Origine France

***Origine CE

****Origine Pays Bas