



## Du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

|                 | Déjeuner                                                                                                                                                        | Goûter            | Dîner                                                                                      |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNDI</b>    | Melon<br><u>Lasagnes</u><br>Fromage<br>Fruits                                                                                                                   | Gâteaux secs      | Saucisson<br><u>Bouchée à la reine</u><br>Salade<br>Fromage<br><u>Pâtisserie</u>           |
| <b>MARDI</b>    | <u>Pizza au fromage</u><br>Cordon bleu<br> Riz provençal<br>Mousse au chocolat | <u>Pâtisserie</u> | Tomate macédoine<br>Saucisse fumée<br>Haricots verts<br>Fromage<br>Fruits                  |
| <b>MERCREDI</b> | Saucisson à l'ail<br><u>Rôti de porc aux herbes</u><br><u>Printanière de légumes</u><br>Yaourt aromatisé                                                        | Gâteaux secs      | Œuf mayonnaise<br><u>Croque monsieur</u><br>Salade<br>Fromage<br><u>Crumble aux pommes</u> |
| <b>JEUDI</b>    | <u>Feuilleté hot dog</u><br>Poisson<br>Rataouille<br>Paris Brest                                                                                                | <u>Pâtisserie</u> | Crudités<br>Tortellini ricotta épinard<br>Salade<br>Fromage<br>Fromage blanc               |
| <b>VENDREDI</b> | <u>Carottes râpées</u><br><u>Burger</u><br><u>Potatoes</u><br>Flan caramel                                                                                      |                   |                                                                                            |

Produits fabriqués maison à partir de produits bruts

Produits frais de saison

Production locale



Label Bio

La Gestionnaire

Le Cuisinier

La principale adjointe

Véronique GRANIER

Jean-Christophe GIMMIG

Stéphanie JACQUART

Sous réserve de modifications liées aux contraintes de service et d'approvisionnement.