



Du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026

	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI	<u>Carottes râpées</u> <u>Tajine</u> Semoule Poire	<u>Chausson aux pommes</u>	Rillettes <u>Poulet aux épices</u> Brocolis Fromage <u>Tarte au flan</u>
MARDI	Allumettes au fromage <u>Longe du porc à la moutarde</u> Haricots verts Yaourt nature sucré	<u>Cookies</u>	Salade verte Steak haché <u>Pommes de terre</u> Fromage Fruits
MERCREDI	<u>Cake aux légumes</u> Nugget's <u>Riz pilaf</u> <u>Compote</u>	Granola	<u>Tarte chèvre miel</u> Tortellinis au bœuf Salade verte Fromage Fromage blanc
JEUDI	Crudités Ballotine de saumon <u>Purée pommes de terre/potiron</u> <u>Oufs à la neige</u>	<u>Muffins</u>	Crêpes emmental <u>Paupiettes de veau</u> <u>Carottes au miel</u> Liégeois chocolat
VENDREDI	<u>Pizza</u> Jambon braisé <u>Gratin de choux-fleur</u> Assortiment de fruits		

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.