

MENUS DU 28/09/2026 AU 02/10/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 28/09/2026	Mardi 29/09/2026	Mercredi 30/09/2026	Jeudi 01/10/2026	Vendredi 02/10/2026
Entrée	Salade de riz (riz BIO) Poireau cuit à la vinaigrette	Coeur de laitue Chou blanc à la vinaigrette		Salade coleslaw Surimi mayonnaise	Mélange tendre pousse Saucisson sec*
Plat	Emincé de dinde basquaise Feuilleté au fromage	Gratin de poisson MSC Escalope viennoise		Jambon grillé* sauce Madère Nem aux légumes	Croq veggie fromage Mijotée de porc*
Accompagnement	Petit pois Gratin dauphinois	Tortis HVE Flageolets		Purée de pommes de terre Navets braisés	Gratin de courgettes Riz
Laitage	Gouda à la coupe	Croq'lait BIO		Bulgy aux fruits mixés	Emmental à la coupe
Dessert	Liégeois au chocolat	Compote pomme coupelle (stock)		Poire	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet