











AU MENU

Du **lundi 7 septembre 2026** au **vendredi 11 septembre 2026**






LUNDI

- Salade verte BIO au dés de jambon 
- Taboulé BIO 
- Salade de Quinoa Printanier BIO 
- Brunette de veau BIO à l'ancienne 
- Dahl Lentilles corail et carotte BIO 
- Salsifis Persillade
- Tortis de pois chiche
- Petit suisse nature
- Corbeille de fruits


MARDI

- Salade verte BIO aux noix du Dauphiné 
- Pastèque
- Radis frais & beurre
- Tarte aux courgettes & féta
- Quenelles Nature Sauce Mornay
- Carottes BIO Local façon Vichy 
- Mélange de céréales BIO 
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits
- Ile flottante

JEUDI

- Salade verte Mêlée aux dés d'emmental
- Gaspacho BIO 
- Melon
- Poulet BIO Yassa 
- Cake BIO frais aux Olives 
- Aubergines à l'Italienne
- Pomme de terre rôties BIO Local aux épices 
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits
- Compote de Fruits Bio Local 

VENDREDI

- Salade verte mêlée
- Pâté en croûte
- Rosette Local et Cornichons
- Filet de poisson sauce tartare
- Blanquette de légume à l'ancienne
- Haricots plats au jus
- Grain de blé tendre BIO au Beurre 
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté



LE DÉPARTEMENT

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

