



AU MENU


Du **lundi 21 septembre 2026** au **vendredi 25 septembre 2026**

LUNDI

Salade verte BIO et maïs 

Oeufs durs BIO mayonnaise 


Rillettes de Saumon à l'aneth

Poulet Rôti BIO Local 

Risotto petit épeautre et garniture petits légumes

Haricots beurre 

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits 

MARDI

Salade verte BIO aux lardons 

Pastèque

Tartare de tomates & Crumble Grana Padano

Filet de poisson sauce rouille

Cake Mozzarella, pignon & basilic

Choux de Bruxelles braisés

Pommes noisettes


Yaourt aux fruits BIO Local 

Corbeille de fruits

JEUDI


Salade verte Mêlée aux olives

Melon Jaune

Fenouil et Radis noir BIO vinaigrette 

Navarin d'agneau d'Automne

Tarte à la tomate

Navet BIO au curry 

Flageolets BIO au jus 


Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits


Compote de Pomme vanille Bio 


VENDREDI

Salade verte mêlée


Cappuccino de carottes BIO 

Betteraves rouges BIO Vinaigrette 

Gratin de raviolis aux légumes et à la crème BIO 

Gratin de Torti BIO aux Légumes d'été 

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits 

Crème dessert BIO vanille 

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 !

