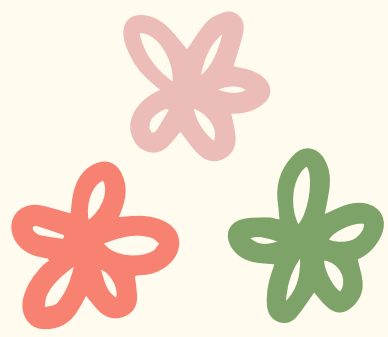
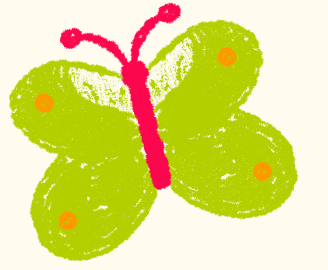
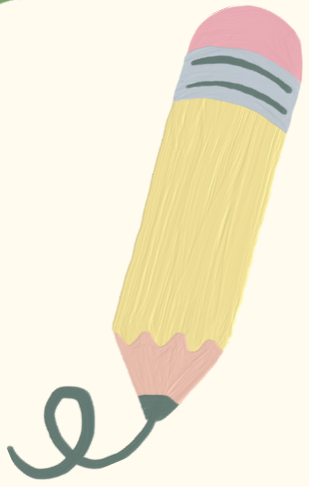




Suite Menu septembre 2026



SEMAINE DU 7 AU 11

LU SALADE
(TOMATES,
CONCOMBRÉS,
MOZZA)
CUISSÉ DE
POULET AU
CITRON,
COURGETTES,
SEMOULE
YAOURT MIXÉ

MA CÉLERI
RÉMOULADE,
CAROTTE
RÂPÉES, POMMES
FILET DE
JULIENNE,
POMME
DAUPHINE
GLACE

JE SALADE
PAYSANNE
SAUTÉ DE BOEUF,
HARICOTS VERT,
FROMAGE SEC

VE MELONS
SPAGHETTI AUX
LÉGUMES, THON
FLAN PATISSIER



SEMAINE DU 14 AU 18

LU SALADE VERTE,
BUCHETTES
CHEVRE
OMELETTE
OMME DE TERRE
DANETTE
MADELEINE

MA TARTE AUX
POIREAUX,
LARDONS
RÔTI DE
VOLAILLE, PETIT
POIS, CAROTTES
FRUITS

JE SALADE
GRECQUE
MOULES FRITES
YAOURT À BOIRE

VE SALADE
COLESLAW
CHIPOLATAS,
LÉGUMES
TARTE AUX
MYRTILLES

SEMAINE DU 21 AU 25

LU PÂTÉ DE
CAMPAGNE
POISSON
PAPILLOTTE,
ÉBLY À LA
TOMATE
PETIT SUISSÉ
AUX FRUITS

MA SALADE CHÈVRE
CHAUD
BLETTE À LA
PROVENÇAL,
CÉRÉALES
PORTION
FROMAGE, FRUIT

JE SALADE
COMPOSÉE
RÔTI DE PORC,
JARDINIÈRE
SALADE DE
FRUITS

VE SLADE VERTE,
GOUGERE
RAVIOLIS À LA
TOMATE
COMPOTE, CAKE



SEMAINE DU 28 AU 29

LU SALADE,
TOMATES
SAUTÉ DE
POULET AU LAIT
DE COCO, PUREE
DE POTIMARRON
YAOURT NATURE

MA CRÊPE
EMMENTAL
BOULETTE DE
VOLAILLE,
COURGETTE
TARTE AUX
POIRES,
CHOCOLAT

