

MENU septembre /octobre 2026

LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2025	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026
	Salade verte / tomate basilic cordon bleu / pâtes au beurre gouda bio glace		Salade de riz / pois chiche à la coriandre poisson bordelaise / ratatouille chantenaille nectarine	Melon / pastèque escalope de volaille à la crème frites brie de Meaux yaourt nature bio
LUNDI 07/09/2026 menu bio	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026
Salade composée / laitue poulet rôti / pâtes cantal bio pomme	salade de perle / haricots rouges vinagrette poisson pané / grain de elou- fleur/pommes de terre tome de savoie légers		Pizza / tarte à la tomate pauquette de veau forestière petits pois carottes samos glace	Tomate basilic /salade verte croustillant au fromage / haricots verts fromage de chèvre fermier abrics
LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
Salade asiatique / mesclun Nem / riz cantonais vache qui rit ananas bio	Salade de betterave bio/coeur de palmitier vinaigrette Lasagne bolognaise / salade verte cantalou flan au chocolat ou vanille caramel		Radis beurre / concombre au fromage blanc ciboulette filet de truite sauce citronnée bouillgour cantal AOP figues de Solies	pommes /avocat sauce cocktail navarin d'agneau/ gnoechis six de Savoie raisin
LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
Mesclun /carottes râpées bio quenelle nature sauce aurore riz pilaf comté AOP glace	Artichaut / salade de haricots vinaigrette Steak / frites st paulin bio pomme bio		Menu provençal Salade niçoise / salade verte bio poisson provençal / poêlé méridionale Tartare ail et fines herbes Tarte tropézienne	Chou-fleur vinaigrette salade de betterave cuisse de pintade / macaroni BIO chantenaille yaourt nature bio
LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026 menu ch ti
Salade de tomate / roquette Ravioli sauce tomate basilic cantal bio orange	piémonnaise / lentille vinaigrette veau au curry et lait de coco flan de courgette édam bio banane bio		Wrap crudités / salade verte Couscous / boulette / merguez Légumes rondele kiwi bio	Salade de chicon /salade norétique moules / frites maroilles fromage blanc spéculoos

Compte tenu du marché, le gestionnaire et le chef se réservent le droit de modifier les menus, en respectant leur équilibre nutritionnel
Violet=féculent ; orange= plat protéidique ; vert foncé = légumes et fruits crus ; bleu produits laitiers ; vert clair =légumes et fruits cuits