

MENUS DE LA SEMAINE

DU 01 AU 04 SEPTEMBRE 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI		
MARDI 1 REPAS VEGETARIEN	SALADE VERTE* SALADE COLESLAW** PAMPLEMOUSSE CROUSTI FROMAGE EMMENTAL ROSTI DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE BIO COCKTAIL DE FRUITS OU FRUIT	SALADE VERTE* SALADE FRAICHEUR** PILONS DE POULET SAUCE BARBECUE RIZ COURGETTES YAOURT COMPOTE DE POMMES BIO OU FRUIT*
MERCREDI 2 REPAS VEGETARIEN	SALADE VERTE* TABOULE JAMBON CORNICHONS DAUBE DE VEAU BIO A LA MEDITERRANEENNE FILET DE POISSON A LA CIBOULETTE CŒUR DE BLE BIO GRATIN PROVENÇAL** FROMAGE BLANC FRUIT*	SALADE VERTE* BETTERAVES ROUGES* TORTELLINIS AU FROMAGE EPINARDS FROMAGE TARTE OU FRUIT*
JEUDI 3	SALADE VERTE* ŒUFS DURS* SALADE SAVOYARDE** SOT L'Y LAISSE DE DINDE COTE DE PORC AUX HERBES CHOUX FLEURS BRAISES POELEE DE LEGUMES YAOURT AUX FRUITS BIO GLACE OU FRUIT	SALADE VERTE* CELERI REMOULADE* BROCHETTE POISSON PANE CITRON* POMMES DE TERRE VAPEUR* TOMATES* PERSILLEES* FROMAGE FLAN OU FRUIT*
VENDREDI 4	SALADE VERTE* FRIAND BOULES DE BOEUF SAUCE POIVRE FILET DE POISSON MACARONIS BIO BRUNOISE DE LEGUMES YAOURT AROMATISE FRUIT*	* FRUITS ET LEGUMES FRAIS ** FAIT MAISON LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT (viandes et poissons) SONT FAITES MAISON

La Secrétaire Générale
C. LEMERCIER

Le Proviseur
F. FRIAUD