

MENUS DE LA SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI 5 MENU VEGETARIEN	SALADE VERTE* CREPES AU FROMAGE CHILI VEGETAL OMELETTE A L'EMMENTAL MERGUEZ / CHIPOLATAS RIZ BIO AUBERGINES FROMAGE GLACE OU FRUIT*	SALADE VERTE* MAIS ET EMMENTAL FILET DE COLIN D'ALASKA TEX MEX TORSADES BIO CHOUX BRAISES YAOURT AUX FRUITS FRUIT*
MARDI 6	SALADE VERTE* SALADE NICOISE** RILLETTES CORNICHONS FILET DE POISSON SAUCE A L'ORANGE POULET A LA DIABLE FRITES CRUMBLE AUX LEGUMES DU SOLEIL** FROMAGE BLANC FRUIT*	SALADE VERTE* TOMATES* VINAIGRETTE SOT L'Y LAISSE DE DINDE A L'ANCIENNE FLAGEOLETS CAROTTES PERSILLEES FROMAGE BIO PATISSERIE OU FRUIT*
MERCREDI 7	SALADE VERTE* SALADE QUIMPEROISE** FILET DE MAQUEREUX SAUCE TOMATE FILET DE POISSON AU BASILIC STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE GRATIN DE CHOUX FLEURS ET BROCOLIS FROMAGE LIEGEOIS OU FRUIT*	SALADE VERTE* SALADE DU PECHEUR PALERON PUREE** COURGETTES BIO PERSILLEES* YAOURT OEUF A LA NEIGE OU FRUIT*
JEUDI 8 MENU VEGETARIEN	SALADE VERTE* AVOCAT* MAYONNAISE CAROTTES RAPEES* PAELLA** AU POISSON ENDIVES* BRAISEES YAOURT BIO TARTE OU FRUIT*	SALADE VERTE* OEUF DUR MAYONNAISE LASAGNES VEGETALES RATATOUILLE** FROMAGE COMPOTE BIO OU FRUIT*
VENDREDI 9	SALADE VERTE* DIVERS ENTREES* NUGGETS DE POISSON PATES COULEURS JULIENNE DE LEGUMES YAOURT FRUITS BIO 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

