

MENUS DE LA SEMAINE DU 22 au 26 septembre 2025

SEMAINE 4

	LUNDI 22 septembre	mardi 23 septembre	MERCREDI 24 septembre	JEUDI 25 septembre	VENDREDI 26 septembre
MIDI	pâté croûte	trio de lentille lardon tomate	salade de haricots blanc (lardon)	salade de fèves(comté oignon cerfeuil noisettes)	salade coleslaw(carottes céleris)
	tomate vinaigrette mozza	salade de fèves(comté oignon cerfeuil noisettes)	pâté de campagne	poireaux ou asperges vinaigrette	croque monsieur
	salade verte 50	salade verte	salade	salade verte	salade verte 50
	grillade de porc (300)	chausson bolo	quenelle de brochet	haut cuisse de poulet	palette à la diable local
	filet de truite blanche local (200)	sauté de veau	cervelas obernois	merguez + boulette végété	poisson frais
	pomme vapeur	pâtes	mitoné de légumes	couscous bio	riz bio
	légumes à la lyonnaise	courgette		légumes couscous	tajine
	emmental boc bio	comté	mimolette bloc	fromage de chèvre	morbier
	fromage portion	fromage portion	fromage portion	fromage portion	fromage portion
	tarte citron ou salade de fruits seaubricots	salade de fruits	pâtisserie maison (roulé confiture)marquise crème anglaise	raisin blanc	crème caramel pot
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits melon	fruits
soir 180	avocat mayo crevettes	salade de concombre	salade	rosette	
	escalope viennoise	pavé de saumon	lasagne bœuf +légumes	tarte au thon	
	pâtes sauce tomate	ébly		poelee campagnarde	
	fromage portion	fromage portion	fromage portion	fromage portion	
	fruit	beignet aux pommes	compote	liegeois vanille	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

La Proviseur,
Mme flamme

L'Intendant,
O. GARRABOS

VIANDES - POISSONS - OEUFS

FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES

Menus validés selon plan alimentaire