

MENUS DE LA SEMAINE DU 22 au 26 septembre 2025

LUNDI 22 septembre	mardi 23 septembre	MERCREDI 24 septembre	JEUDI 25 septembre	VENDREDI 26 septembre
Salade Iriandaïse (pâtes perle saumon tomate aneth citron)	Trio de lentille lardon tomate	Salade de haricots blancs (lardons)	Salade de fèves (comté oignon cerfeuil noisettes)	Salade coleslaw (carottes céleris)
Tomate vinaigrette mozza	Salade de fèves (comté oignon cerfeuil noisettes) 150	Salade de museau	Poireaux ou asperges vinaigrette	Pizza
Salade verte	Salade verte	Salade	Salade verte	Salade verte
Grillade de porc	Steak haché sauce poivre	Oeuf béchamel	Haut cuisse de poulet	Emincé de volaille tandoori (300)
Chausson bolo	Sauté de veau	Cervelas obermois	Merguez local + boulette végété	Poisson frais
Pomme ananas	Pâtes	Mitonné de légumes	Couscous bio	Riz bio
Légumes à la lyonnaise	Courgettes		Légumes couscous	Tajine
Emmental bio	Comté	Mimolette	Fromage de chèvre (local)	Morbier
Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion
Tarte citron ou salade de fruits	Salade de fruits	Pâtisserie maison (roulé confiture) marquise crème anglaise	Raisin blanc	Crème caramel
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits melon	Fruits

MIDI

Avocat mayo crevettes	Salade de concombres	Salade	Rosette	
Escalope viennoise	Pavé de saumon	Lasagnes bœufs +légumes	Tarte au thon	
Pâtes sauce tomate	Elbly		Poêlée campagnarde	
Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	
Raisin	Beignet aux pommes	Compote	Liégeois vanille	

soit 180

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

La Proviseur,
Mme flamme

L'intendant,
O. GARRABOS

- VIANDES - POISSONS - OEUFS
- FRUITS CUITS - LEGUMES CUITS
- FROMAGES
- PRODUITS LAITIERS CALCIMUM +

- CÉRÉALES - FÉGULENTS
- FRUITS CRUS - LEGUMES CRUS
- PRODUITS LAITIERS - DESSERTS
- PLATS NEUTRES

Menus validés selon plan alimentaire

- MATIÈRES GRASSES