

MENUS SEMAINE DU 8 au 12 septembre 2025

LUNDI 8 septembre	MARDI 9 septembre	MERCREDI 10 septembre (virg)	JEUDI 11 septembre (local ou bio)	VENDREDI 12 septembre
Salade strasbourgeoise(pdt sc francfort cervelas cornichon oignons mais persil)	Salade de riz saumon avocat(saumon avocat surg polivron concombre aneth citron) 200	Salade de museau de bœuf	Terrine de volaille	Avocat surimi
Concombre tomate sauce bulgare	Oeuf mayo	Rillettes de poisson	Charcuterie	Salade bretonne (pdt,h verts chou-fleur lardon
Salade	Salade	Salade	Salade	Salade bretonne (pdt,h verts chou-fleur lardon
Sauté de canard	Poisson frais sauce crevettes	Steak de veau haché	Rôti de porc sauce moutarde	Emincé de volaille thyn citron
Boulettes de bœuf	Sauté de bœuf aux oignons (soja gingembre frais)	Pavé de seitan	Omelette	Quiche provençale (œuf comté fromage blanc)
Pâtes bio	Riz bio	Tomate provençale	Purée maison	Boulgour
Brocolis	Carottes vichy	Poêlée potatoes	Haricots verts	Duo de courgettes
Fromage coupe	Fromage coupe	Fromage coupe	Fromage coupe	Fromage coupe
Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion
Barre glacée	Fromage blanc aux fruits	Pâtisserie maison (choux à la crème)	Yaourt Suzie local	Ile flottante
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
(virginie abs marché mouchard)				
Melon jambon sec	Thon /maïs	Pastèque	Taboulé	
Jambonnette de poulet confite	Saucisse de Morteau	Galette jambon fromage	Croq' fromage	
Purée	Semoule épices du monde	Ratatouille	Poêlée rustique	
Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	
Glace	Crème dessert	Mousse choco (Bonne maman)	Donuts	

barre glacé

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES

Le Proviseur,
Mme Flamme

L'intendant,
O. GARRABOS

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS