

SEMAINE DU 14 Au 25 Septembre 2026

Le Chef vous propose ...

<u>MIDI</u> Salade de carotte & oignons rouges(9/10) <u>LUNDI</u> 14-sept Poulet aux champignons Pomme sarladaise Camembert (6) Raisin	<u>MIDI</u> Salade de riz & olives (9) <u>MARDI</u> 15-sept Carbonade de bœuf (14) Panais aux larons * Galet de la loire (6) Mousse citron (4/6)
<u>MIDI</u> Thon mayonnaise (9/10/11) <u>JEUDI</u> 17-sept Sot l'y laisse de dinde estragon Trio de légumes (BIO) Pont l'évêque (6) Beignet framboise (5/6)	<u>MIDI</u> Concombre à la crème (6) <u>VENDREDI</u> 18-sept Cheesburger Végétarien (5/6) Feuille de chêne (9/14) Chèvre Bûche (6) Menu végétarien Anans mixé / biscuits sec (5/6)
<u>MIDI</u> Salade chou blanc & mimolette(6) <u>LUNDI</u> 21-sept Roulé au fromage (5/6) Purée de P de Terre (6) Roucoulons (6) Menu végétarien Prunes	<u>MIDI</u> Poulet/merguez <u>MARDI</u> 22-sept Semoule/légumes à couscous (5) Mini Bonbel (6) Feuilleté aux pommes (5)
<u>MIDI</u> Céleri rémoulade (2/9/14) <u>JEUDI</u> 24-sept Saucisse blanche * Pomme de terre rissolées Bûche du pilat (6) FB aux fruits (6)	<u>MIDI</u> Salade de boulgour & quinoa (5/6) <u>VENDREDI</u> 25-sept Poisson meunière (11) Duo de carottes/navets (6) Brin d'affinois (6) Pamplemousse

* : Plat à base de porc (FM) : Fait maison

Origine des Viandes :

Porc : France
Agneau/mouton : Nouvelle Zélande
Veau : Union Européenne
Bœuf : Union Européenne
Volaille : France

Les allergènes

1) Arachide	8) Mollusque
2) Céleri	9) Moutarde
3) Crustacé	10) Œufs
4) Fruits à coques	11) Poisson
5) Gluten	12) Sésame
6) Lait	13) Soja
7) Lupin	14) Sulfite