

SEMAINE DU 01 Au 11 Septembre 2026

Le Chef vous propose ...

<u>MIDI</u> <u>LUNDI</u>	<u>MIDI</u> Concombre à la crème (6/9) <u>MARDI</u> 01-sept Fromage de tête * (9) Salade de Pennes (5/9/14) Coulommier (6) Beignet framboise (5/6/10)
<u>MIDI</u> Céleri rémoulade (2/9/14) <u>JEUDI</u> 03-sept Menu végétarien Tortellini ricotta (5/6) Feuille de chêne (9/14) Ortolan(6) Pêche	<u>MIDI</u> Taboulé (5/14) <u>VENDREDI</u> 04-sept Rillettes de poisson (6/9/11) Salade coleslaw (9/14) Carré de l'est (6) Melon
<u>MIDI</u> Salade de carotte ciboulette (9/14) <u>LUNDI</u> 07-sept Bœuf bolognaise Torsades au beurre (5/6) Babybel (6) Quetches	<u>MIDI</u> Surimi mayonnaise (9/11/14) <u>MARDI</u> 08-sept Cuisse de poulet rôtie Salade de riz & maïs (6) Ortolan (6) Mousse chocolat BIO (4/6)
<u>MIDI</u> Melon <u>JEUDI</u> 10-sept Feuilleté Hot Dog (5/6) Salade verte (9/14) Camembert (6) Chausson aux pommes (5/6)	<u>MIDI</u> Betterave vinaigrette (9/14) <u>VENDREDI</u> 11-sept Menu fromage (6) Pâtes aux légumes (5/6) Emmental (6) Menu végétarien Prunes

* : 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