

Menu du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI 21 SEPTEMBRE

	Macédoine mayonnaise Céleri rémoulade	
	Rougail saucisse	
IGP	Riz camarguais Courgettes persillées	
PS	Brie Yaourt mixé	
	Fruit de saison	

MARDI 22 SEPTEMBRE

Menu végétarien

	Salade verte aux noix Carottes râpées	
	Cappellittis au saumon Cappellittis au fromage	
PS	Tomme de savoie Yaourt	
	Quartiers de pommes rôties à la cannelle Bananes	

JEUDI 24 SEPTEMBRE

	Salade de crevettes Betterave au roquefort	
	Curry de volaille	
	Semoule	
PS	Abondance	
	Amandine aux poires	

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

	Tomates balsamique Salade verte Œuf en vinaigrette	
	Poisson Tex Mex Pommes de terre campagnardes Haricots verts	
	Pâtes	
PS	Saint Paulin Fromage blanc	
	Compote variée	

Ces menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute.

Le Chef de Cuisine,
M. CRESPI

La Secrétaire Générale,
Mme BADET-BLOIS
L'A.A.S.U.-
Gestionnaire
COMMENTRY

Le Principal,
M. LAVAL
Le Principal,
COMMENTRY