

Menu du 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI 28 SEPTEMBRE

 Salade bar
(Concombre, maïs, tomates, thon, salade verte)

Poisson meunière

 Purée de pomme de terre
Brocolis 

PS Camembert
Fromage blanc

Fruit de saison

MARDI 29 SEPTEMBRE

 Salade coleslaw
Velouté de courgette et vache qui rit 

 Colombo de porc

 Semoule aux épices douces

PS Tomme de pays
Yaourt mixé

Compote variée

JEUDI 01 OCTOBRE

OCTOBRE ROSE 

 Mousseline de betteraves
Roulé au jambon et macédoine 

Emincé de volaille à la crème de vin rouge 

Riz rose aux baies de goji 

 Yaourt maison

Mousse aux bonbons à la fraise 

VENDREDI 02 OCTOBRE

Menu végétarien

Salade verte aux noix
Chou rouge au vinaigre de framboise 

 Pâtes bolognaise
Pâtes aux légumes 

AOP Saint Nectaire fermier
Yaourt nature

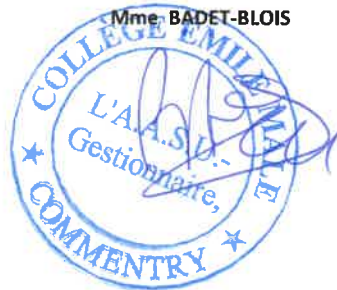
Mangue vanillée 
Poire au chocolat

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

Le Chef de Cuisine,
M. CRESPI



La Secrétaire Générale,
Mme BADET-BLOIS



Le Principal,
M. LAVAL

