



MENU DU 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 1

	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 1/9	Charcuterie, carottes râpées, pastèque Tortellinis au bœuf ou tortellinis ricotta épinards Trio de légumes bio Fromage ou laitage Flan nappé caramel bio, compote de pommes bio ou fruit	Avocat sauce cocktail Tempura de colin Riz pilaf Fromage ou laitage Raisins
MARDI 2/9	Tomates mozzarella, macédoine mayonnaise, salade de gésiers Cuisse de poulet rôti ou sauté de canard Cœurs de céleri braisés - Frites Fromage ou laitage Barre glacée, abricots au sirop ou fruit	Salade de pommes de terre Boulettes d'agneau Légumes du soleil Fromage ou laitage Gaufre chantilly
MERCREDI 3/9	Salade coleslaw, betteraves rouges, radis Raie à la grenobloise ou blanquette de la mer Pommes vapeur - épinards bio au jus Fromage ou laitage Ananas Chantilly, fromage blanc aux fruits, biscuit ou fruit	Salade fromagère Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes Fromage ou laitage Crème Chiboust
JEUDI 4/9	Concombres vinaigrette, salade italienne, céleri rémoulade Longe de porc mariné ou cuisse de canette Petits pois bio - champignons sautés Fromage AOP, IGP ou bio : aide UE à destination des écoles Donut's, coupe aux agrumes ou fruit	Tomates antiboises Spaghettis à la bolognaise Salade Fromage ou laitage Coupe Melba
 VENDREDI 5/9	Salade piémontaise, rillettes de sardines, melon Cordon bleu frais ou filet de flétan sauce citron Gratin de chou-fleur bio - fondue de poireaux Fromage ou laitage Crème desserts assortis, compote de poires ou fruit	

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : **salade verte et pamplemousse**

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

L'Intendante

Le Proviseur