



MENU DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 2

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 7/9	Tomates vinaigrette - Médaillon de surimi - Duo de choux Cervelas obernais - Paupiette de dinde Lentilles bio - haricots blancs Fromage ou laitage Riz au lait, compote tous fruits ou fruit	Salade Arlequin Emincé de bœuf  aux oignons Poêlée asiatique Fromage ou laitage Smoothie aux fruits
MARDI 8/9	Salade de pépinettes - Pastèque - Poireaux mimosa, Boulettes kefta - Cœur de filet de merlu Haricots verts - Purée de patates douces Fromage ou laitage Mousse chocolat / café, crème pâtissière ou fruit	Asperges Pilons de poulet basquaise Riz basmati Fromage ou laitage Coupe aux agrumes
MERCREDI 9/9	Salade de la mer - Houmous bio - Melon Steak au poivre - andouillette grillée Céleris braisés - Tagliatelles Fromage ou laitage Banane Chantilly, cocktail de fruits exotiques ou fruit	Salade strasbourgeoise Merguez / chipolatas Flageolets Fromage ou laitage Prunes ou nectarine
JEUDI 10/9	Jambon blanc - Concombres vinaigrette - Betteraves rouges, Cuisse de poulet grillé - Omelette Brunoise de légumes - Frites Fromage ou laitage Yaourt aux fruits, pêches au sirop ou fruit	Avocat Filet mignon de porc Petits légumes Fromage ou laitage Pannacotta
 VENDREDI 11/9	Feuilleté hot dog ou friand au fromage - Radis - Salade de blé Filet de poisson meunière - Pintade Duo de carottes - Ratatouille Fromage ou laitage Flan nappé caramel bio, pommes au four ou fruit	

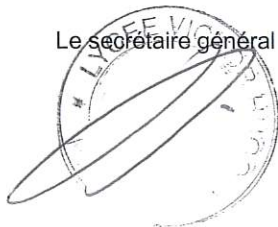
Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : **salade verte et pamplemousse**

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



Label Rouge

Le secrétaire général



La proviseure

