

MENU DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 3

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 14/9	Taboulé - Concombre fêta - Salade de cœurs d'artichauts Emincé de porc au curry - Cuisse de canette au jus Purée de carottes - Jardinière de légumes Fromage ou laitage Semoule au lait, compote pomme fraise ou fruit	Macédoine mayonnaise Baguette flammekueche Salade verte Fromage ou laitage Ananas frais
MARDI 15/9	Oeufs pochés - Melon - Betteraves / maïs Chili con carne - Escalope de veau Salsifis / poivrons - Riz bio Fromage ou laitage Fromage blanc aux fruits, raisins ou fruit	Salade niçoise Brochette de poissons Poêlée de légumes Fromage ou laitage Roulé au chocolat
MERCREDI 16/9	Salade de pommes de terre harengs - Charcuterie - Houmous bio Sauté de poulet  sauce aigre douce - Coq au vin Purée de céleri - Chou chinois Fromage ou laitage Ile flottante, pruneaux au sirop ou fruit	Guacamole Petit salé Lentilles bio Fromage ou laitage Pêche ou prunes
JEUDI 17/9	Pêches au thon - Salade de farfalles - Pastèque Steak grillé - Chipolatas / merguez Tomates rôties - gratin de brocolis Fromage ou laitage Eclair vanille, café ou chocolat, banane, fruit	Salade Rancho Emincés de poulet Pâtes Fromage ou laitage Poire belle-Hélène
 VENDREDI 18/9	Carottes râpées - Macédoine à la russe - Tomates basilic Encornets à l'américaine - Falafels fèves menthe Légumes couscous - Semoule bio Fromage ou laitage Liégeois assortis, cocktails de fruits, biscuits 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

