

MENU DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 4

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 21/9	Œufs durs mayonnaise - Tomates mozzarella - Radis Brochettes marinées - Rôti de dinde basquaise Choux de Bruxelles - Coquillettes Fromage ou laitage Yaourt entier aromatisé fermier, compote pomme bio ou fruit	Nems - Samoussas Pavé Napolitain Gratin de légumes Fromage ou laitage Crème spéculoos
MARDI 22/9	Salade d'automne - Pastèque - Céléri rémoulade Emincé de bœuf - Rôti de bœuf Jeunes carottes - Purée de pois cassés - Fromage fermier ou laitage Entremet vanille / chocolat, banane chocolat ou fruit	Salade coleslaw Haut de cuisse de poulet bio Poêlée provençale Fromage ou laitage Religieuse
MERCREDI 23/9	Salade de céréales bio - Melon - Avocat Saucisse de Toulouse fermière - Filet de dorade Tomates rôties - Petits pois Fromage ou laitage Flan pâtissier, compote de pêches ou fruit	Médaille de Surimi Hachis parmentier Salade verte Fromage ou laitage Pomme au four
JEUDI 24/9	Salade lyonnaise - Concombres à la menthe - Sardines à l'huile Escalope de dinde - Sauté de porc fermier Haricots verts - champignons sautés Fromage ou laitage Crème dessert fermière, abricots au sirop ou fruit	Salade fraîcheur Omelette Pommes noisettes Fromage ou laitage Liégeois de fruits
 VENDREDI 25/9	Jambon blanc - Brocolis mimosa - Fenouil au miel Moules marinières - Sauté de veau sauce forestière Duo de courgettes - Frites Fromage ou laitage Yaourt brassé fermier, raisins 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



La Provisure

