

MENU DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 1

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 28/9	Pâté en croûte - Duo de saucisson - Champignons vinaigrette Steak grillé - Boulettes de bœuf Gratin de chou-fleur - Julienne de légumes Fromage ou laitage Riz au lait, compote de pommes bio ou fruit	Tomates mozzarella Poisson meunière tomate Riz bio Fromage ou laitage Raisins
MARDI 29/9	Concombres fêta - Œufs durs mayonnaise - Betteraves rouges Cuisse de poulet rôti - Sauté de canard à l'orange Blettes à la tomate - Purée Fromage ou laitage Banane, cocktail de fruits ou fruit	Salade de blé Joue de porc confite Légumes Tex-Mex Fromage ou laitage Mousse chocolat
MERCREDI 30/9	Salade coleslaw - Avocats - Macédoine Raie aux câpres - Lasagne de poissons Tomates provençale - Pommes vapeur Fromage ou laitage Panacotta aux fruits rouges, ananas frais, biscuits ou fruit	Radis beurre Escalope de dinde Poêlée de légumes Fromage ou laitage Crème caramel beurre salé
JEUDI 1/10	Céleri rémoulade - Salade de perles - Chou rouge vinaigrette Longe de porc au cidre - Colombo de volaille Petits pois - Carottes bio Fromage ou laitage Tarte au chocolat / citron / abricot, compote tous fruits ou fruit	Tzatziki Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage ou laitage Smoothie aux fruits
 VENDREDI 2/10	Salade piémontaise - Sardines à l'huile - Carottes râpées Cervelas obernois - Filet de saumon sauce citron Flan de poireaux - Ratatouille Fromage ou laitage Flan au caramel, pruneaux au sirop 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

Le secrétaire général



La Provisoire

