

Menus du 15 au 21 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
ENTREES	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Salade brésilienne	Taboulé	Tomates mozzarella	Friand au fromage	
	Pâté en croûte	Friand au fromage	Duo de crudités	Taboulé	Radis beurre	
	Riz niçois	Duo de crudités	Pizza au fromage	Roulé au fromage	Œuf mayonnaise	
	Tarte aux légumes	Rillettes	Cervelas	Pâté de campagne	Salade Marco Polo	
PLATS	Colin sauce niçoise	Hoki sauce tandoori	Sauté de porc sauce normande	Saucisse aveyronnaise	Wings de poulet congelés en poches	
	Côte de porc au jus	Paupiette de veau à la crème	Poisson	Poisson	Poisson mariné thym citron	
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs paprika 	Torsades 	Carottes au cumin 	Semoule 	ratatouille en boîte 	
	Frites fraîches	Brocolis persillés	Petit pois cuisinés	Tajine de légumes	Potatoes congelées en poches	
PRODUITS LAITIERS	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Samos	Carré montsurais à couper 	Petit suisse sucré	
	Tartare	Bleu douceur	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Camembert portion	
	Petit suisse sucré	Carré frais	Petit suisse aromatisé	Rondelé 3 poivres	Petit moulé aux noix	
DESSERTS	Brownies + crème anglaise	Chausson aux pommes	Chou vanille	Carré framboise	Tropezienne	
	Crème caramel	Maestro vanille	Ile flottante	Flan vanille 	Mousse au café	
	Fruit au sirop	Compote pomme fraise	Pêche au sirop	Compote pomme coing	Salade d'ananas	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	