

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...

du 21 Septembre au 27 Septembre 2026

LUNDI 21



PATE DE CAMPAGNE BIO
PALETTE A LA PROVENCALE
PUREE
FROMAGE BLANC
FRUIT

POTAGE
TARTE AUX LEGUMES BIO / SALADE
CAMEMBERT
MOUSSE DANETTE

MARDI 22

POMME DE TERRE EN SALADE
FILET DE COLIN MEUNIERE
EPINARDS A LA CREME
RONDELE BIO
FRUIT

POTAGE
TORTELLINI A LA VIANDE
LA VACHE QUI RIT
PRUNEAUX

MERCREDI 23

Automne

TOMATES / THON EN SALADE
BŒUF BOURGUIGNON
POMME CROQUETTE
CHANTENEIGE
SALADE DE FRUIT

POTAGE
ŒUF SAUCE BECHAMEL
CHOUX FLEUR
SAMOS
SEMOULE AU LAIT

JEUDI 24

MACEDOINE MAYONNAISE
NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE
LENTILLES
PETIT SUISSE
POMME CUITE



POTAGE
POTATOES BURGER / SALADE
CAMEMBERT
FLANBY

VENDREDI 25

CONCOMBRES
SAUMON
RATATOUILLE
P'TIT LOUIS
CROISILLON POMME FRAMBOISE *

POTAGE
JAMBON / COQUILLETES
SAINT ALBRAY
POIRE POCHEE VANILLE

SAMEDI 26

ŒUF MAYONNAISE
POT AU FEU
ET SES LEGUMES
GALET DE LA LOIRE
FRUIT

POTAGE
KEBAB / SAUCE BLANCHE
POMME DE TERRE WEDGES
SALADE
SAINT MORET BIO
FROMAGE FRAIS SUCRE VANILLE

DIMANCHE 27



TERRINE DE POISSON MAISON
HACHE D'AGNEAU AUX HERBES
FLAGEOLETS
CAMEMBERT
TARTE TROPEZIENNE *

POTAGE
ENDIVE EN SALADE
FEUILLETE AU FROMAGE
CROC LAIT
FRUIT

Origine des viandes / Voir tableau joint

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produit décongelé