

Menus



Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

	DÉJEUNER	
LUNDI	Pâté de campagne – Médaillon de surimi - Tomates fêta en salade Pastèque – Macédoine - Salades verte et lardons Lasagnes Bolognaise Champignons – Semoule Fromage ou Yaourt Fruits – Desserts lactés - Salade de fruits – Gâteau poires chocolat	
MARDI	Bacon - Œuf mayonnaise - Carottes râpées Feuilleté à la viande - Melon – Salade de perles marines Godiveaux (VPF)  (Gaec de Pérusel , producteur local) Flageolets au jus - Brocolis gratiné au parmesan Fromage ou Yaourt Fruits – Desserts lactés - Ile flottante Chouquettes	<u>Menu végétarien</u> Œuf mayonnaise - Carottes râpées Pastèque – Melon – Salade de perles marines Flageolets au jus – Brocolis gratiné au parmesan Fromage ou Yaourt Fruits – Desserts lactés – Ile flottante Chouquettes
JEUDI	Salami – Salade verte et chèvre chaud Salades de riz niçoise -Tomates en salade - Surimi – Pizza Cordon bleu Gratin de chou – Fleurs – Brunoise de légumes Fromage ou Yaourt Fruits – Desserts lactés – Fondant à la crème de marrons – Glace	
VENDREDI	Pâté en croûte - Œuf mayonnaise – Bouchée à la reine Salade verte et croûtons - Endives en salade - Coleslaw Poisson à la béarnaise  Frites – Tomates provençales Fromage ou yaourt Fruits – Desserts lactés – Tiramisu – Yaourts aromatisés de la Ferme Margot 	