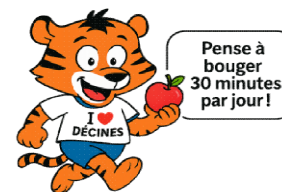


MENU DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

Semaine 40



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé   c n		Salade de betteraves  a j n <i>œufs dur, maïs, échalotes, persil</i>	Salade verte   j n	Salade chinoise  i k l <i>carottes, celeri, pousse de bambou, pousses de haricots mung, maïs, haricots noirs</i>
VIANDE Nuggets de poulet  a b c SANS VIANDE Nuggets de blé  c	Bolognaise végétale  c k <i>Egrené de pois BIO, sauce tomate</i>	VIANDE Haut de cuisse de poulet  a b i c SANS VIANDE Boulettes végétales  a e b g c k <i>sauce aux champignons</i>	Filet de colin  b c e i <i>sauce à l'aneth</i>	VIANDE Mafé de poulet  a b i c <i>sauce tomate, pâte d'arachide, épices</i> SANS VIANDE Mafé végétarien c j k <i>sauce tomate, pâte d'arachide, épices</i>
Gratin de chou-fleur  b c	Coquillettes  b c	Gratin Dauphinois  b c <i>pommes de terre, crème</i>	Haricots beurre  b	Pommes de terre vapeur
Cantafras b	Cantal entre deux AOP  b	Produit laitier b	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature BIO  b <i>Ferme de Vervy</i>
Compote pomme abricot  	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Beignet au chocolat  a b m k	Fruit de saison 
		GOUTER Muffin tout chocolat  a b c k m		