



Menus de septembre et octobre 2026



LUNDI 28

Strasbourgeoise
Blanquette de veau
Légumes
Fromage
Prune



MARDI 29

Soupe
Brouillade d'oeufs
Pommes parmesane
Fromage
Raisins



JEUDI 1

Salade au poulet
Poisson du jour
Purée de patates
douces
Fontainebleau



VENDREDI 2

Salade normande
Grillade de porc
Petits pois
Fromage
Flan parisien



LUNDI 5

Concombre
Lasagne
Fromage blanc et
pommes
caramélisées



MARDI 6

Salade composée
Pizza
Salade verte
Fromage
Mirabelle



JEUDI 8

Salade du Puy
Poisson du jour
Haricots verts
Fromage
Salade de fruits



VENDREDI 9

Céleri râpé
Filet de boeuf
Poireaux
Flan / gâteau

LUNDI 12

Carottes râpées
Jambon à l'orange
Ecrasé de citrouille
Fromage
Tarte



MARDI 13

Salade composée
Lasagnes chèvre
épinards
Fromage
Poire

JEUDI 15

Salade de choux
Dinde au citron
Pâtes
Panna cotta

VENDREDI 16

Betterave
Rôti de boeuf
Purée
Fromage
Raisins

Octobre

Octobre

Bonnes vacances
de Toussaint



Ces plats sont maison



Menu végétarien

Les produits sont bio, HVE, labellisé



Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les contraintes techniques. Les allergènes seront indiqués dans le réfectoire pour chaque menu.

Menus validés par la Diététicienne du Centre de Gestion