

SEMAINE DU 1 AU 4 SEPTEMBRE 2026

		Mardi 1 Septembre	Jeudi 3 Septembre
		Midi	Midi
		Composantes	Composantes
ENTREES		equilibre salade verte	salade verte et tomate
		salade de betteraves	Melon equilibre
PLATS			
equilibre Gigot d'agneau 		saucisse de Toulouse Sauce Zingara	
Filet de Merlu crème ciboulette		equilibre Cappelletti 5 fromages (Tortelloni 3 fro puy en velay- Atelier Bio) 	
ACCOMPAGNEMENT			
PDT vapeur		PDT sautées fraîches	
equilibre petits pois au jus		haricots verts maître d'hôtel	
PRODUITS LAITIERS			
equilibre Yaourt aux fruits		fourme d'Ambert equilibre	
	Yaourt aux fruits		
DESSERTS			
tarte normande	beignet framboise		
equilibre nectarine selon arrivage	equilibre Tarte au Flan		
	Pêche selon arrivage		

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste



plats végétariens



viande noble



produits issus de l'agriculture biologique