

MENU SELF

Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

	HORS-D'ŒUVRE	PLAT	FROMAGE DESSERT
LUNDI	Rosette Sardines à l'huile	Filet de poulet à l'estragon  Dos de cabillaud sauce ciboulette  *** Petits pois, carottes & pommes de terre 	Saint-Nectaire   Kiwi  
MARDI	Concombre au yaourt  Salade verte composée 	Dahl de lentilles corail & pois chiches  Omelette aux fines herbes  *** Blé aux oignons  Carottes persillées 	Fromage blanc nature   Poire rôtie  
MERCREDI	Pomelo rose Chou blanc vinaigrette 	Steak haché grillé  Filet de poisson sur fondu de poireaux  *** Haricots verts persillés 	Emmental Far breton  
JEUDI	Salade basque  Pintxos au jambon de Bayonne 	Poulet sauce basquaise  Filet de poisson sauce basquaise  *** Riz pilaf 	Ossau-Iraty   Gâteau basque
 VENDREDI	Salade grecque   Salade verte composée 	Poisson en croûte d'herbes  Gratin de poisson  *** Pommes vapeur 	Yaourt nature   Banane



Agriculture biologique

VG : Végétarien



Appellation d'Origine
Protégée



Indication
Géographique
Protégée



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du
Programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Le Secrétaire Général,
S. ROUFFIAC



La Principale,

V. BARRIENDOS

