

MENU SELF

Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

	HORS-D'ŒUVRE	PLAT	FROMAGE DESSERT
LUNDI	Salade de haricots rouges au thon Salade verte composée	Sauté de dinde au poivre vert Dos de cabillaud sauce citron *** Riz créole Carottes persillées	Emmental Raisin
MARDI	Salade d'automne au cantal, noix & pommes Avocat vinaigrette	Quiche épinards & fromage de chèvre Tarte aux trois fromages *** Gratin de chou-fleur aux pommes de terre	Yaourt nature local Banane
MERCREDI	Salade de chou rouge au bleu Salade d'endives	Saucisse de canard Dos de merlu à la jurassienne *** Haricots verts persillés Gratin dauphinois	Riz au lait Orange
JEUDI	Saucisson sec Œuf dur mayonnaise	Carbonade flamande Dos de cabillaud à la moutarde *** Brocolis Macaronis	Brie de Meaux Pomme cuite au caramel
 VENDREDI	Pomelo rose Salade verte composée	Escalope de poulet chasseur Blanquette de poisson *** Jardinière de légumes Boulghour	Morbier Kiwi



Fait maison

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

