

SEM 38

MENU DE LA SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Menu susceptible d'être modifié

**PETIT-DÉJEUNER
COMMUN TOUS
LES JOURS**

Jus de fruit, Lait, Café,
Cacao, Thé, Pain, Confiture,
Miel, Beurre, Pâte à tartiner,
Fruits frais, Yaourt, Céréales

 **En gras les recettes Maison**

 **Viande d'origine française**

 **Plat végétarien**

 **Produits Locaux**

Fromage au choix à chaque repas

LUNDI 14

DÉJEUNER **SALAD BAR**

Brochette de poisson pané
Colin **sauce bisque** 



Blé au basilic / Poireaux à la
crème

Fruit

DINER

Salade de maïs et surimi

 **Porc au caramel** 
Poêlée de brocolis et chou
romanesco

Salade de fruits rouges 

MARDI 15

DÉJEUNER **SALAD BAR**

 **Paupiette de volaille /**
Sauté de dinde sauce curry coco


Riz jaune/**Salsifis à la tomate**

Éclair varié
 **Tartelette citron**



DINER

Avocat cocktail

Merlu **sauce beurre blanc**

Macaroni



Fruit



MERCREDI 16

DÉJEUNER

Compose ton assiette

SALAD BAR 

 **Pasta Party**



Mousse chocolat liégeois



DINER

Maquereau à la tomate

 **Tortilla de patatas**
et salade verte

Douceur de mangue 

JEUDI 17

DÉJEUNER

Mousse de canard/Jambon cru

Mignonin de veau **sauce poivre**
 Steak végétarien

Chou blanc rôti au miel 

Penne



Fruit

DINER

Pastèque

 **Sauté de poulet à la**
moutarde 
Semoule aux raisins

Clafoutis cerises 

VENDREDI 18

DÉJEUNER

SALAD BAR 

Chipolata et merguez /
 **Curry de porc** 



Poêlée de champignons 
Frites

SALAD BAR de fruits

BON WEEK-END

La Provisoire

Le Secrétaire Général