

SEM 39

MENU DE LA SEMAINE DU 21 AU 25 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 21

DÉJEUNER SALAD BAR

Paupiette de veau **sauce moutarde**

 Curry de pois chiche 



 Flan de brocolis / Riz

Fruit

DINER

Pamplemousse

Aiguillettes de poisson pané
Ratatouille

Crème brûlée

MARDI 22

DÉJEUNER SALAD BAR

Cordon bleu /

 Sauté de dinde basquaise 

Semoule / Haricots verts

Millefeuille

 Financier aux abricots



DINER

Pâté en croûte

Boulettes de bœuf **sauce
poivre**

Spaghetti



Fruit



MERCREDI 23

DÉJEUNER

MENU GOURMAND

SALAD BAR

 Burger rustique et frites



Milk Shake 



DINER

 Salade de perles marines et
saumon fumé

Tarte aux trois fromages
et salade verte 

Mousse de fruits

JEUDI 24

DÉJEUNER

 Palmito chorizo/ Feuilleté au
comté

Poisson au cheddar

Blanquette de saumon 



 Fenouil rôti aux herbes /
Coquillettes

Fruit

DINER

 Betteraves mimosa

 Poulet mariné thym et citron
Riz basmati

Chausson aux pommes

VENDREDI 25

DÉJEUNER

SALAD BAR

Cervelas obernois /

 Sauté de porc aux pruneaux 



Purée de céleri 
Lentilles

SALAD BAR crème Mt blanc

BON WEEK-END

La Provisoire

Le Secrétaire Général