



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Betteraves 7- Salade iceberg œufs 7-	Sardines à l'huile 7-, 4- Maquereau à la moutarde 10-, 4-	Jambon sec tranché Endives au bleu et croutons 1-	Carottes râpées  Terrine de légumes 9-, 1-, 7-, 3-	Feuilleté hot dog 1-, 7- Croisillon Emmental 1-, 7-, 3- Salade du jour
Cervelas Obernois 7- Brochette de dinde à l'Orientale	Tartiflette 7- 	Poulet poché sauce suprême 1-, 3-	Paupiette de veau vigneronne 7-, 6-, 12- Andouillettes grillées	Encornet sauce bisque 1- Filet de colin au fenouil
Poêlée tajine de légumes Semoule 1-	Salade d'accompagnement 	Céleri braisé 7- Riz Pilaf	Brunoise de légumes 9-, 7- Frites fraîches	Chou-fleur sauté 7- Penne Rigate 1-, 7-
Yaourt nature 7- Fromage blanc battu nature 7- Saint nectaire 7- 	Gouda 7- Yaourt nature 7- Fromage blanc battu nature 7-	Fromage blanc battu 7- Emmental 7-	Yaourt nature 7- Fromage blanc battu nature 7- Brie 7-	Assortiment de produits laitiers 7- Cantal 7- 
Compote 	Corbeille de fruits de saison 	Pêche façon melba 7-	Corbeille de fruits de saison 	Sundae

Signature Chef d'établissement

Signature Secrétaire Général

MENU SEMAINE N°39 DU LUNDI 21 SEPTEMBRE 2026 AU VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Diner	Diner	Diner	Diner	Diner
Pâté de campagne 1-	Salade de tomates et mozzarella 7- 	Jambon blanc 7-	Concombre à la crème 7-, 12-	
Poisson pané 1-, 7-, 4- 	Chipolatas	Escalope de dinde	Steak haché de bœuf	
Brocolis 7-	Lentilles vertes	Haricots verts vapeur 7- 	Gratin Courge Butternut Rôtie 7-	
Yaourt aux fruits	Buche de chèvre 7-	Yaourt aux fruits mixés 7-	Saint Paulin 7-	
Biscuit moelleux fraise 1-, 3-	Brownie noix de pécan 8-, 1-, 3-, 6-	Crème brûlée	Poire au chocolat	



Signature Chef d'établissement

Signature Secrétaire Général