

Semaine du <b>25 août 2025</b> au <b>31 août 2025</b>							
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>	<b>Dimanche</b>	
25 août 2025	26 août 2025	27 août 2025	28 août 2025	29 août 2025	30 août 2025	31 août 2025	
St Louis	Ste Natacha	Ste Monique	St Augustin	Ste Sabine	Ste Fiacre	St Aristide	
Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries	
M I D I	Salade de gésiers	Sardine citronnée	Concombres à la crème	Salade de mâche	Salade Piemontaise	Céleri rémoulade	Salade de l'Altiplano aux quinoas
	Fricadelles de bœuf Sauce marchand de vin pennes	Saucisse de Toulouse sauce moutarde	Cuisse de poulet*** rôtie	Lasagne Maison***	Blanquette de la mer riz	Escalope de veau*** au jus de viande	Rôti de porc*** aux cèpes
	Tomme des pyrénées Igp***	Choux romanesco	Trio de légumes <b>Bio</b>	Cantal AOP ***	Port-salut	Panisses***	Polente
	Nectarine***	Brique de brebis*** Liégeois aux fruits	Ossau-Irraty*** Coupe liégeoise café glacé	Tarte citron meringuée	Raisin***	Ligueil*** Île flottante	Gorgonzola*** Tiramisu fruits rouges
<b>COLLATION DE LA SEMAINE</b>							
Cake marbré	Glace	cake aux fruits	Mousse framboises	Glace <b>Bio</b>	Far Breton	Doomino	
mousse au chocolat	Glace	compote pomme banane	Mousse framboises	Glace <b>Bio</b>	Compote de pruneaux	Crème onctueuse chocolat	
S O I R	Potage champignons	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage potiron	Potage de légumes	Potage Frais***	Potage de légumes
	Pané fromager	Salade	Bouchées	Tarte Provençales faite maison	Omelettes aux lardons	Farfalles à la crème	Feuilletté au fromage choux de Bruxelles
	Ratatouille	Fléchoise***	Arancini Sauce tartare Purée de patates douces	Fenouil braisé	Brunoise de duo de courgettes	Rondelé nature <b>Bio</b>	Vache qui rit <b>Bio</b>
	Kiri <b>Bio</b>	Fournol	Croc lait	Saint-Môret <b>Bio</b>	Chanteneige <b>Bio</b>	Crème dessert au chocolat	Compote tous fruits
Crème vanille <b>Bio</b>	Flan pâtissier	Petit suisses	Ananas au sirop***	Banane***			

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

**Bon appétit**

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques. anhydride sulfureux (E220 à 228)



\*\*\* EGALIM