

SEMAINE 37Semaine du **8 septembre 2025** au **14 septembre 2025**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	8 septembre 2025	9 septembre 2025	10 septembre 2025	11 septembre 2025	12 septembre 2025	13 septembre 2025	14 septembre 2025
	Nativité N-D	St Alain	Ste Inès	St Adelphe	St Appolinaire	Ste Aimé	Croix glorieuse
M I D I	Rillettes de thon	Macédoine de légumes	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture Brocolis vinaigrette	Salade verte aux oignons frits	Salade de betteraves et maïs	Asperges vinaigrette	Viennoiseries
	Rissolette de porc	Sauté de dinde aux cèpes	Veau Marengo	Cannellonis maison	Aïoli de poisson et ses légumes	Petit salé et perrugines aux Lentilles	Rosette cornichons
	Pâtes fraîches***	Salsifis au jus	Poêlée légumes Bio		Tome de Savoie	Tomme des Pyrénées IGP***	Suprême de volaille rôti Tomates Provençales
	St Nectaire***	Camembert Bio	Reblochon	Fournol	Nectarine***	Crème brûlée	Pommes dauphines
	Salade d'orange à la menthe	Quetsches***	Liégeois au chocolat	Tarte Normande pomme cassis			Comté*** Entremet poire caramel
COLLATIONS DE LA SEMAINE							
	Roulé chocolat Crème chocolat	Carré pomme Compote de pomme	Banane Mousse de banane	Madeleine longue Yaourt Bio	Roulé abricot Compote d'abricot	Cake marbré Mousse au chocolat	Gateaux Yaourt
S O I R	Potage asperges	Potage de légumes	Potage cresson	Potage Frais	Potage de légumes	Potage frais	Potage de légumes
	Coquille de la mer Normande Courgettes sautées Kiri Bio Fromage blanc	Jambon braisé Sauce au porto Purée de patates douces Chanteneige Bio Crème pralinée	Tarte aux poireaux ratatouille vache qui rit Bio Brassé végétal à l'anas***	Galette de sarassin aux champignons poêlée de butternut et pomme de terre sautées Carré frais Bio Mousse chocolat Bio	Tortellonis ricotta épinards Saint-Môret Bio Liégeois chocolat Bio	Omelette nature gratin de courgettes et pomme de terre Moulé aux noix Riz au lait nature Bio	Suprême de poisson blanc meunière potiron Petit suisse Compote pomme 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