

SEMAINE DU 1ER SEPTEMBRE AU 04 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 31 Août	MARDI 1er Septembre	MERCREDI 2 Septembre	JEUDI 3 Septembre	VENDREDI 4 Septembre
<u>Entrée</u>	Vacances scolaires	Melon	Fermeture exceptionnelle	Pâté en croûte	Pâté de campagne
		Concombre au fromage blanc 		Salade de lentilles 	Houmous 
		Salade verte / Emmental / Croûtons et noix		Salade de haricots rouges / Concombre et Fromage de chèvre 	Radis à la croque au sel
				Melon	
				Salade verte et œufs durs	Salade verte, thon et croûtons
<u>Plat principal</u>		Emincé de Bœuf aux olives vertes 		Poisson pané	Sauté de porc au caramel 
		Cordon bleu végétal		Burger au poulet pané	Poisson blanc sauce tartare
<u>Accompagnement</u>		Haricots beurre d'hôtel 		Courgettes fondues 	Carottes fondues au beurre 
		Penne Rigate		Frites	Riz à la créole
<u>Fromage /Laitage</u>		Yaourt aux fruits mixés		Assortiment de produits laitiers	Yaourt aux fruits mixés
		Saint-Félicien		Camembert	Vache qui rit
<u>Dessert</u>		Muffin aux épices de chocolat 		Tartelette aux fraises	Beignet fourré framboise
		Pastèque		Compote	Entremet fromage blanc et citron 
		Pain		Pêche	Nectarine
				Pain	Pain

MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le fournisseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste