

SEMAINE DU 07 septembre au 11 septembre 2026

	LUNDI 07 Septembre	MARDI 08 Septembre	MERCREDI 09 Septembre	JEUDI 10 Septembre	VENDREDI 11 Septembre
<u>Entrée</u>	Œufs durs mayonnaise 	Salade de tomate 	Salade tortis 	Terrine de thon aux câpres 	Salade de maïs et d'agrumes 
	Pomelos rose	Velouté de courgette 	Salade bar de légumes cuits 	Concombre au fromage blanc 	Terrine de saumon
	Salade de lentilles 	Salade de pépinettes aux crevettes 	Champignons marinés 	Salade de petits pois, mangue et tofu	Salade Coleslaw 
	Melon	Melon	Salade verte, emmental, croutons et noix	Melon	Melon
	Salade verte maïs haricots verts	Salade verte, feta et olives		Salade verte et concombre œufs et maïs	
<u>Plat principal</u>	Colin Tex-Mex Corn Flakes	Falafels	Filet de colin sauce bonne femme 	Filet de colin sauce Célestine	Ragoût de pois chiches et de patate douce 
	Haut de cuisse de poulet	Carbonade à la Flamar 	Tomates farcies au porc	Sauté de veau Marengo 	Rougail à la saucisse 
<u>Accompagnement</u>	Poêlée de courgette, tomate cerise et épinard 	Poêlée Champêtre 	Aubergines au four 	Carottes fondus au beurre 	Riz et haricots antillais 
	Pommes de terre frites	Coquillettes	Blé à la créole	Boulgour à la Turquie 	
<u>Fromage /Laitage</u>	Saint-Nectaire / Beaufort	Brie	Camembert	Cantal entre deux	Saint Félicien
	Assortiment de produits laitiers	Yaourt aux fruits mixés	Assortiment de produits laitiers	Yaourt aromatisé	Assortiment de produits laitiers
<u>Dessert</u>	Fondant au chocolat 	Fromage blanc à la compote de pommes 	Fraises	Dartois à la noix de coco 	Fraises
	Crème dessert vanille	Fraises	Brioche tranchée	Purée de pomme fraise	Petit pot de crème vanille 
	Banane	Pastèque		Pastèque	Tarte aux myrtilles
	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

La providseure,

G. PROMPT-BAZIN

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