

SEMAINE DU 21 septembre au 25 septembre 2026

	LUNDI 21 Septembre	MARDI 22 Septembre	MERCREDI 23 Septembre	JEUDI 24 Septembre	VENDREDI 25 Septembre
Entrée	Saucisson sec	Salade de tomate 	Jambon blanc	Pâté croûte	Houmous 
	Salade blé Andalou 	Concombre au fromage blanc 	Salade de pomme de terre 	Panna Cotta au saint Nectaire et coulis de poivrons 	Pizza au fromage 
	Carottes râpées citronnées 	Salade Sombrero 	Salade façon Grenobloise 	Salade de courgettes et tomates cerises 	Radis à la croque au sel
	Pomelos	Pomelos		Capuccino de lentilles 	Pomelos
	Salade verte maïs haricots verts	Salade verte dés de jambon et croûtons 		Salade verte emmental, maïs et concombre	Salade verte maïs et oignons rissolés
Plat principal	Emincé de poulet Massala 	Omelette nature 	Gratin de fruits de mer 	Lasagnes au saumon 	Bouchée à la reine
	Filet de saumon grillé sauce vierge 	Sauté de veau Marengo 	Rôti de bœuf sauce au poivre maison 	Lasagne Bolognaise	Biryani aux légumes et œufs 
Accompagnement	Poêlée de légumes indienne 	Epinard branche béchamel 	Riz Basmati au curcuma et petits pois 	Piperade 	Champignons ail et persil 
	Gratin Dauphinois	Torsades			Gnocchi
Fromage /Laitage	Beaufort	Brie	Camembert	Fromage frais nature	Kiri-Babybel-Gouda
	Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Yaourt nature sucré	Yaourt nature et sucre	Yaourt nature et sucre / Yaourt aromatisé
Dessert	Cake au chocolat et à la noix de coco 	Clafoutis aux framboises 	Pomme Golden	Flan à la vanille Maison 	Glace
	Soupe de pêches 	Banane	Raisin noir	Cake à la praline rose 	Raisin noir
	Raisin	Poire		Ananas	
		Pain Pavé bio			

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