



MENUS DU 15 SEPTEMBRE AU 19 SEPTEMBRE 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Crevettes et beurre Salade légumière Croque Monsieur	Concombres vinaigrette Pâté de foie cornichons Betteraves vinaigrette	Radis au beurre Rillettes de maquereau Salade piémontaise	Taboulé Œuf mayonnaise Pamplemousse
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Cuisse de poulet rôti</i> Endive au jambon	<i>Saucisse</i> Ravioles de fromage	<i>Œuf dur à la crème</i> Volaille aux champignons	<i>Colin fish and chips</i> Moussaka végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Semoule</i> Haricots verts échalote	<i>Lentilles</i> Carottes glacées	<i>Purée de pommes de terre</i> Duo de céleri	<i>Julienne de légumes</i> Salade verte
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Entremets vanille Raisin Compote de poires Fruits au choix	Rose des sables Abricot au sirop Fromage blanc et coulis Fruits au choix	Crumble aux pommes Prunes Compote pommes cassis Fruits au choix	Pastèque Salade de fruits frais Pot de crème coco Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Mme LIEGEOIS

Principale