



MENU DE LA SEMAINE

Du lundi 14 Septembre 2026
au vendredi 18 Septembre 2026

	Lundi 14 Septembre 2026	Mardi 15 Septembre 2026	Mercredi 16 Septembre 2026	Jeudi 17 Septembre 2026	Vendredi 18 Septembre 2026
 Entrée	Concombres au fromage blanc  	Taboulés 	Salade composée aux croûtons 	Surimis mayonnaise   	Duos de courgettes et carottes sauce vinaigrette 
 Plat chaud	Escalopes de dinde aux herbes de Provence 	Boulettes de riz thaï sauce tomate 	Émincé de bœuf aux poivrons  	Côtes de porc au caramel  	Nuggets de poisson   
 Alternative sans viande	Œufs florentine 	— —	Poisson du jour 	Œufs cocotte aux poivrons 	— —
 Garniture	Purée de pommes de terre maison  	Haricots verts persillés 	Pennes  	Gratin de chou-fleur  	Sautés de pommes de terre 
 Dessert 1	Fromages blancs aux fruits rouges  	Pâtisseries des apprentis   	Fruits de saison	Compotes de pêches	Pâtisseries des apprentis   

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

- | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Céréales
contenant du
gluten | 2. Crustacés | 3. Œufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait | 8. Fruits
à coque | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines
de sésame | 12. Anhydride
sulfureux et
sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques |

UNE RESTAURATION DE QUALITÉ,
POUR TOUS

Bon appétit!

ÉQUILIBRE • GOÛT • CONVIVIALITÉ

