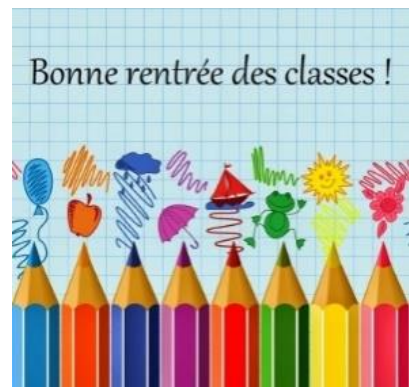
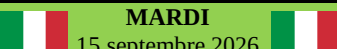


LUNDI 31 août 2026	 LUNDI 07 septembre 2026 Radis/beurre Boulettes végétales sauce tomate Coquillettes Petits suisses aux fruits	LUNDI 14 septembre 2026 Œufs mayonnaise Poulet rôti Duo de courgettes persillées Mimolette Poire	 LUNDI 21 septembre 2026 Taboulé à l'orientale Chipolatas végétales Ratatouille Crème dessert
 MARDI 01 septembre 2026 Betteraves vinaigrette Omelette aux fines herbes Cœur de blé aux petits légumes Cantal Banane	MARDI 08 septembre 2026 Rillettes de poulet/cornichon Rôti de porc et son jus Haricots verts Comté Prunes	 MARDI 15 septembre 2026 SAVEURS D'ITALIE Tomates mozzarella Lasagnes à la bolognaise Tiramisu aux fruits	MARDI 22 septembre 2026 Betteraves persillées Rôti de bœuf/mayonnaise Pommes dauphine Roitelet Raisin
JEUDI 03 septembre 2026 Carottes râpées Poisson sauce citron Brocolis Fromage blanc vanillé	JEUDI 10 septembre 2026 Concombre vinaigrette Filet meunière/citron Épinards béchamel Yaourt nature sucré	JEUDI 16 septembre 2026 Melon/pastèque Curry de poisson Riz pilaf Saint Paulin Compote SSA	JEUDI 24 septembre 2026 Salade/edam/noix Blanquette de poisson Quinoa Clafoutis aux griottes
VENDREDI 04 septembre 2026 Salade/emmental/croûtons Navarin d'agneau Jardinière de légumes Nectarine	VENDREDI 11 septembre 2026 Salade/thon/maïs Estouffade de bœuf Gnocchis Babybel Raisin	VENDREDI 18 septembre 2026 Céleri rémoulade Rôti de dinde et son jus Purée de carottes Yaourt velouté nature	VENDREDI 25 septembre 2026 Risottis aux crudités Veau marengo Haricots beurre Yaourt aromatisé



SAVEURS D'ITALIE

Tomates mozzarella

La mozzarella est originaire de la région de Campanie (sud-ouest).

Lasagnes à la bolognaise

Plat typique originaire de Bologne, ville du nord de l'Italie.

Tiramisu aux fruits

La recette de ce dessert est née à Trévise, dans la région de Vénétie (nord est).

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), par le Responsable de la Restauration et la diététicienne-nutritionniste de la Cuisine Centrale.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INFORMATION des CONSOMMATEURS), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Viandes Origine France



« Fait maison »



Loi EGAlim



Menu végétarien