



Semaine 38 du 14 au 18 septembre 2026 , l'Equipe Restauration vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Locale , composée  Pastèque de France  Feuilleté a l'emmental  Celeri remoulade 	Salade verte Locale , composée  Carottes rapées   Melon Charentais  Poireaux en vinaigrette 	 	Salade verte Locale , composée Œuf grand-mère  Salade de Tomates    Quiche aux 3 fromages	Salade verte Locale , composée Taboulé à l'orientale  Concombre à la Feta  Petite crêpe emmental
 Saucisse Chipolatas  Roti de veau farcie de la Ferme 	Quiche Lorraine  Aile de raie aux Capres		 Giglette de Poulet roti  <i>de chez Dombes distribution</i>  Poitrine fumée(ou pas) rôtie 	Calamars à la Romaine  Poisson frais*, selon arrivage
Riz Jaune Courgette sautées 	Penne Lustucru  Fenouil braisée 		Pomme mousseline   Pommes grenaille au four 	Blé cuisiné aux petits légumes Haricot verts persillés
Yaourt nature sucré / Petit suisse fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / Suisse sucrée Fromage coupe ou battu
Fruit Frais Muffins aux petites Chausson a la pomme Œuf à la Neige 	Fruit frais Brownies english'sauce Ananas au sirop Battu aux fruits rouge 	Fruits et Légumes Français   	Fruit frais Compotée maison à la Pomme Barre coupe Bretonne  Cocktail de Fruits au sirop  Yaourt a boire	Fruit frais Tarte feuilleté aux pommes Gateaux maison choco Crème dessert Yabon Assortiment de flan et Yaourt
 Produit locaux 	 Le produit maison 	La selection du chef  	 Produit Bio 	 Produit frais 

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

Nous rencontrons des difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

* la marée fraiche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier (Fruiteleg Marée) est maitre de sa décision dans le choix du poisson