

MENUS

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026



TOUQUES

LUNDI

 Velouté d'asperge
Emincé de volaille pays d'auge
Torti
Petit suisse aux fruits
Eclair au chocolat

MARDI

 Concombre
 Dahl de lentilles
Céréales gourmandes
Brie
Ile flotante

MERCREDI

Carottes râpées
Rôti de dinde
Gratin dauphinois
Fromage
Yaourt aux fruits

JEUDI

Terrine de canard
 Poisson frais
Fondue de poireaux/pommes de terre
Yaourt aromatisé
 Fruit de saison

VENDREDI

 Céleri rave
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage blanc
Fruit au sirop

 Appellation d'Origine Protégée  Label Rouge  Agriculture Biologique  Pêche Durable  Haute Valeur Environnementale

 Programme UE, un fruit à l'école  Un verre de lait est proposé à chaque repas avec la participation de l'aide UE à destination des écoles

Féculent - Fruit/Légume - Produit laitier - Viande/Oeuf/Poisson - Produit sucré

Informations allergènes : présence possible d'arachide, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, fruits à coque, lait, lupin, œuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja, sulfites.

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons.