

M E N U

N° 3

Du Lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

Exemples de Petits déjeuners équilibrés		CAFE, PAIN, BEURRE, CONFITURE, YAOURT, FRUIT	THE, PAIN, PATE A TARTINER, YAOURT, FRUIT	LAIT, CEREALES, FRUIT	CHOCOLAT AU LAIT, BISCOTTES, BEURRE, MIEL, JUS D'ORANGE	GOÛTER : chocolat - nougat - pâte de fruit - Fromage - biscuits Boisson chaude - jus de fruit
		LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Œufs durs Terrine de poisson	Assortiment de crudités Poireaux vinaigrette Salade bleu et noix	Assortiment de crudités Carottes râpées	Assortiment de crudités Salade composée Concombre	Assortiment de crudités Duo de jambon
	Plat garni	Tagliatelles carbonara Saumon cube ... Julienne de légumes Jeunes carottes	Sauté de bœuf Filet de dinde ... Gratin de choux fleurs Tian	Feuilleté au jambon ... Salade	Bouchée à la reine Bouchée de fruits de mer ... Riz Fondue de poireaux	Pièce de boeuf Sauté de dinde ... Tombée de poireaux Frites
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Crème dessert	Fruits frais Entremet	Fruits frais Salade de fruits	Fruits frais Mousse au chocolat	Fruits frais Nappé caramel
DÎNER	Entrées	Betterave rouge	Melon	Pomelos	Tomate mozzarella	
	Plat garni	Steak haché de porc ... Potatoes burger	Poulet rôti ... Jardinière de légumes	Paupiettes de veau ... Purée de carottes	Saucisses paysannes ... Lentilles	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais CÔmpote	Fruits frais Pâtisserie	Fruits frais Compote	Fruits frais Salade de fruits	

Les élèves ont la possibilité de choix sur les entrées, les plats chauds, les laitages et les desserts.

La Gestionnaire,


C. MARIE

Le Provisueur,


A. HILALI