



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Accras de poisson	Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Sauté de poulet sauce basquaise	Paupiette de dinde	Filet de hoki à l'oseille
Gratin dauphinois	Carottes au jus	Pommes de terre aux oignons	Trio de légumes	Tortis
Petit suisse aux fruits	Brie	Fourme d'Ambert	Tomme blanche	Carré de l'Est
Palet breton	Compote pommes-poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/P : Galantine de volaille S/V : Accras de poisson / Bouchées de sarrasin	S/P: Sardine à l'huile S/V: Sardine à l'huile / Omelette	S/V: Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

S/V: Sans viande S/P: Sans porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc