

SEMAINE DU 07 AU 13 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Melon	Légumes à la grecque	Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Pastèque	Salade de maquereaux	Tarte aux légumes
PLATS	Chipolatas*	Boulettes de bœuf à la hongroise 	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille 	Burger de veau aux champignons	Petit salé aux lentilles (PC)*
ACCOMP.	Gratin dauphinois 	Beignets de chou-fleur	Pommes de terre aux oignons 	Epinards à la crème 	Pommes noisettes	Gratin de légumes verts	
FROMAGES	Petit suisse aux fruits 	Brie 	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Carré de l'est	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Palet breton	Fruit de saison 	Far breton aux poires 	Crème dessert chocolat 	Riz au lait	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis
Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

NOM DU CLIENT :