



MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 36

DU 01 AU 04 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 <i>J'aime pas la fin des vacances</i>	Concombres à la ciboulette 	Crêpe aux champignons 	Falafel à la menthe 	Pastèque 
PLAT PRINCIPAL		Bolognaise de bœuf 	Cassolette de poisson	Couscous végétarien 	Knack / moutarde 
ACCOMPAGNEMENT		Pâtes	Boulgour à la tomate	Légumes / semoule	Salade de pommes de terre 
PRODUIT LAITIER		Gruyère râpé 	Bibeleskäs salé 	Rouy 	Ortolan 
DESSERT	 <i>en y va, en y va ... c'est la rentrée</i>	Raisin rouge 	Salade de fruits exotiques 	Chou à la vanille 	Glace bâtonnet ou autre dessert 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)		Bolognaise végétale	Omelette BIO nature	Idem menu standard	Knack végétarienne

Pain baguette Label Rouge



5^{ème} Composant

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.
Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne
Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de contacter votre direction.
Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !