

## **MENUS DU 28/09/2026 AU 02/10/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>28/09/2026</b>                            | <b>Mardi<br/>29/09/2026</b>            | <b>Mercredi<br/>30/09/2026</b> | <b>Jeudi<br/>01/10/2026</b>                    | <b>Vendredi<br/>02/10/2026</b>                     |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | Salade de riz (riz BIO)                                | Coeur de laitue                        |                                | Salade coleslaw                                | Concombre au fromage blanc                         |
| <b>Plat</b>           | Emincé de dinde basquaise<br>Escalope viennoise veggie | Pois chiches crémeux aux épices douces |                                | Jambon grillé* sauce Madère<br>Nem aux légumes | Filet de Colin d'Alaska MSC meunière               |
| <b>Accompagnement</b> | Petit pois                                             | Tortis HVE                             |                                | Purée de pommes de terre                       | Gratin de courgettes                               |
| <b>Laitage</b>        | Petit suisse aromatisé                                 | Croq'lait BIO                          |                                | Camembert BIO à la coupe                       | Frulos                                             |
| <b>Dessert</b>        | Kiwi                                                   | Compote pomme coupelle (stock)         |                                | Nappé au caramel                               | Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO) |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet