

Menu du 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07 septembre

Taboulé ou salade de tomates



Chipolatas

Aubergines tandoori



Fromage

Corbeille de fruits



Mardi 08 septembre

Rosette beurre cornichon ou carottes râpées

Poulet



laqué au cola



Riz, carottes



persillées



Fromage

Corbeille de fruits



Jeudi 10 septembre

Salade verte



ou brick de chèvre et saumon



Pâtes à la carbonara



Fenouil rôti



Fromage

Mille feuilles poire et caramel



Vendredi 11 septembre

Terrine de chèvre frais au poivron



et toast ou avocat

Cordon bleu

Semoule, poêlée de légumes



Fromage

Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le principal,

René-Pierre GRONDIN

Circuit court



Le gestionnaire,

Benoit BOURCIQUOT

Fait maison



« Fait Maison »

L'infirmière

Aurore COCHAIN

Agriculture biologique



Le cuisinier,

Mathieu NEUHAUSER

De saison

