

Menu du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Samoussas au saumon et au chèvre  « Fait Maison » ou salade de champignons de Paris  « Fait Maison »

Gratin de pâtes à la saucisse fumée  « Fait Maison »

Fromage

Fruit 

Mardi 22 septembre

Melon  ou jambon cru

Poisson sauce à l'orange  « Fait Maison »

Spaghetti , poêlée de carottes   au fenouil  « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits 

Jeudi 24 septembre

Carottes  râpées  ou salade de chou blanc    « Fait Maison »

Cuisse de pintade  rôtie au miel et aux pruneaux 

Riz, courgettes   sautées  « Fait Maison »

Yaourt

Aumônière aux fruits rouges  « Fait Maison »

Vendredi 25 septembre

Tagliatelles au thon et tomates cerise  « Fait Maison » ou terrine de poisson mayonnaise

Escalope  panée  « Fait Maison »

Pommes de terre grenaille, tomates provençales  « Fait Maison »

Fromage

Fruit 

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

Le principal,
René-Pierre GRONDIN
Le Principal
Circuit court


Le gestionnaire,
Benoît BOURCIQUOT

Fait maison

« Fait Maison »

L'infirmière
Aurore COCHAIN

Agriculture biologique


Le cuisinier,
Mathieu NEUHAUSER

De saison
