

MENUS DE LA SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

DATE	DEJEUNER	DINER
Lundi 21	Salade croquante au poulet/Salade de Guémené Lasagne bolognaise Lasagne au saumon Fromage ou yaourt Fromage blanc coulis de fruits rouges	Fruits Salade croquante au poulet/Salade de Guémené Steak fromager Haricots verts Fromage ou yaourt
Mardi 22	Mousse de betteraves/Salade savoyarde/Pamplemousse Quenelles/Dos de poisson en crumble aux couleurs ibériques Gratin d'aubergines à la parmigiana /Kasha Fromage ou yaourt Fruits	Mousse de betteraves /Salade savoyarde/Pamplemousse Flammekueche saumon fumé Fromage Fruits
Mercredi 23 MENU VEGETARIEN	Salade de pâtes Galettes de patate douce et lentilles corail Tomates provençales/Pommes paillasson Fromage ou yaourt Fruits	Salade de pâtes Escalope de porc charcutière Fenouil Fromage ou yaourt Moelleux aux amandes maison
Jeudi 24 Menu d'automne	Salade pommes, noix, fenouil, tomates/Salade figues, raisins, chèvre, jambon cru Sauté de bœuf aux fruits d'automne Poisson à la crème d'artichaut Risotto aux champignons et romarin Crumble de potimarron au parmesan Fromage ou yaourt Fondant à la crème de marron	Salade pommes, noix, fenouil, tomates/Salade figues, raisins, chèvre, jambon cru Sauté de bœuf aux fruits d'automne Poisson à la crème d'artichaut Risotto aux champignons et romarin Crumble de potimarron au parmesan Fromage ou yaourt Fondant à la crème de marron
Vendredi 25	Salade de lentilles/Tapenades et ses toasts Jambon entier/Poisson à la crème d'aneth et d'agrumes Poêlée de champignons persillés/Frites Fromage ou yaourt Fruits	

Le Gestionnaire Comptable,

L.SANGOUARD

Le Proviseur,

C.CHOLLET