

SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	1 Melon Hachis parmentier Purée pomme abricot BIO	3 Jambon blanc* Coquillettes/ Haricots verts Édam Gélifié vanille	4 Terrine de campagne locale Cœur de colin à la crème de ciboulette Riz Gâteau au chocolat du chef
7 Crudités BIO vinaigrette Rôti de porc* local Trio de légumes (Pdt, carottes, courgettes) Fruit	8 Escalope de poulet panée BIO Haricots verts BIO Pommes rissolées Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot	10 Pasta mozza aux pois chiches et à la tomate Petit fruité BIO Tranche de quatre-quarts	11 Brandade de poisson Mimolette Fruit BIO
14 Betteraves BIO vinaigrette Mac'n cheese Purée pomme pêche BIO	15 Mésopotamie ★ Houmous Émincé de volaille BIO Sauce poireaux persil Blé Salade de fruits à la fleur d'oranger	17 Macédoine mayonnaise Cœur de colin à l'aneth Carottes BIO Petit moulé nature et coupelle de pomme	18 Sauté de bœuf Normand Riz Meule de Bray BIO Fruit
21 Pâté de foie local Raviolis Compote pomme banane BIO	22 Nuggets de pois chiches BIO Frites Pont l'Évêque AOP Yaourt BIO aromatisé à la vanille	24 Tortilla de blé Garniture fajitas (sans viande) Petit fruité BIO Gâteau au yaourt du chef	25 Cœur de colin à la crème Trio de légumes (Pdt, carottes, courgettes) Mimolette Fruit
28 Boulettes de bœuf au curry Semoule/Mélange de légumes oriental Camembert Fruit BIO	29 Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon* Vache Qui Rit BIO Flan nappé caramel		