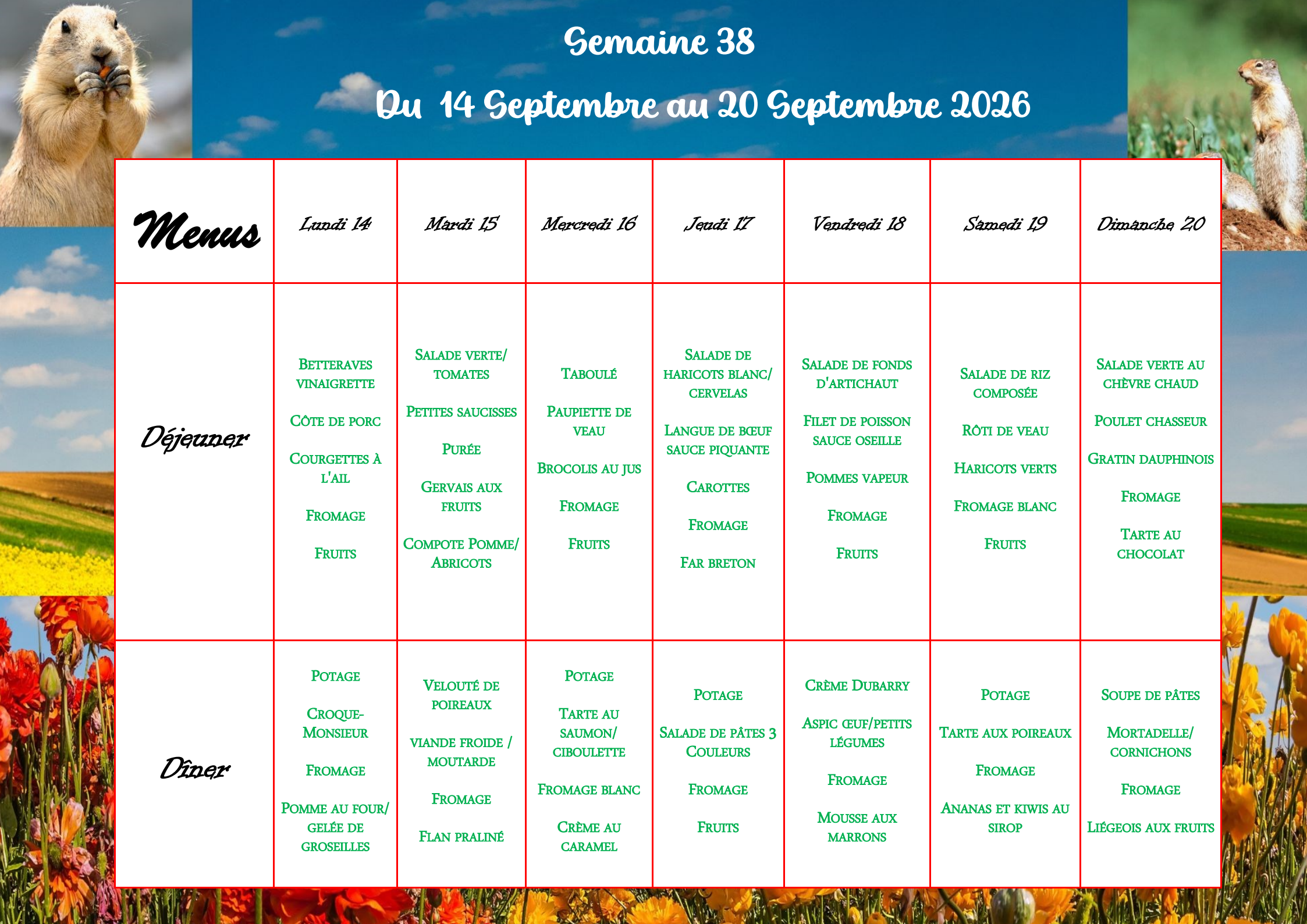




Semaine 38

Du 14 Septembre au 20 Septembre 2026

<i>Menus</i>	<i>Lundi 14</i>	<i>Mardi 15</i>	<i>Mercredi 16</i>	<i>Jeudi 17</i>	<i>Vendredi 18</i>	<i>Samedi 19</i>	<i>Dimanche 20</i>
<i>Déjeuner</i>	BETTERAVES VINAIGRETTE CÔTE DE PORC COURGETTES À L'AIL FROMAGE FRUITS	SALADE VERTE/ TOMATES PETITES SAUCISSES PURÉE GERVAIS AUX FRUITS COMPOTE POMME/ ABRICOTS	TABOULÉ PAUPIETTE DE VEAU BROCOLIS AU JUS FROMAGE FRUITS	SALADE DE HARICOTS BLANC/ CERVELAS LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE CAROTTES FROMAGE FAR BRETON	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUT FILET DE POISSON SAUCE OSEILLE POMMES VAPEUR FROMAGE FRUITS	SALADE DE RIZ COMPOSÉE RÔTI DE VEAU HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC FRUITS	SALADE VERTE AU CHÈVRE CHAUD POULET CHASSEUR GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT
<i>Dîner</i>	POTAGE CROQUE- MONSIEUR FROMAGE POMME AU FOUR/ GELÉE DE GROSEILLES	VELOUTÉ DE POIREAUX VIANDE FROIDE / MOUTARDE FROMAGE FLAN PRALINÉ	POTAGE TARTE AU SAUMON/ CIBOULETTE FROMAGE BLANC CRÈME AU CARAMEL	POTAGE SALADE DE PÂTES 3 COULEURS FROMAGE FRUITS	CRÈME DUBARRY ASPIC ŒUF/PETITS LÉGUMES FROMAGE MOUSSE AUX MARRONS	POTAGE TARTE AUX POIREAUX FROMAGE ANANAS ET KIWIS AU SIROP	SOUPE DE PÂTES MORTADELLE/ CORNICHONS FROMAGE LIÉGEOIS AUX FRUITS