

L'équipe de la cuisine centrale vous propose



Let's go On reprend Le boutot



SEMAINE

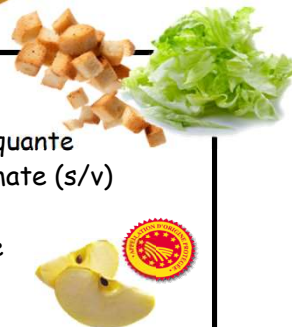
TYPE

PLAT

Lundi 1 Septembre 2025

DEJEUNER

Salade verte aux croûtons
Croquette au fromage
Langue de boeuf à la sauce piquante
Pavé de poisson à la sauce tomate (s/v)
Purée de pommes de terre
Mousse au chocolat artisanale
Pomme* AOP
Flûte BIO



Mardi 2 Septembre 2025

DEJEUNER

Chou rouge aux pommes
Mini roulé au fromage
Saucisse de Toulouse
Saucisse végétale (s/v)
Haricots verts persillés
Donut au sucre
Banane* BIO
Flûte BIO



Mercredi 3 Septembre 2025

DEJEUNER

Salade de penne au gaspacho
Saucisson cuit à l'ail
Sardine au beurre (s/v)
Omelette BIO
Epinards à la béchamel
Fromage blanc aromatisé BIO
Flûte BIO



Jeudi 4 Septembre 2025

DEJEUNER

Melon Charentais
Jambon de pays au beurre
Thon mayonnaise (s/v)
Aiguillettes de blé et carottes panées
Riz à la tomate
Edam BIO
Compote pomme vanille
Flûte BIO



Vendredi 5 Septembre 2025

DEJEUNER

Salade de concombres et ciboulette
Acras de morue
Dos de colin meunière
Coquillettes au fromage
Emmental* BIO
Pastèque BIO
Flûte BIO



BONNE SEMAINE

(s/v) Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus
et les origines des viandes.