



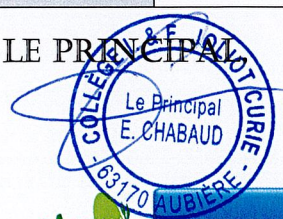
Semaine du 7 au 11 septembre 2026 - N°37

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 7	Samoussa légumes, Salade asiatique	Haut de cuisse de poulet tandoori	Courgettes sautées Céréales	Yaourt nature sucré	Salade de fruits frais
MARDI 8	Radis, Wraps légumes, Taboulé libanais, Houmous maison	Tempura colin citron	Brocolis au beurre	Camembert Brie	Glace sundae
MERCREDI 9	Risetti à l'indienne, Concombre à la crème, Melon	Bavette de bœuf sauce à l'échalote	Pommes de terre grenaille	Boursin nature P'tit Louis	Raisin
JEUDI 10 LOCAL	Tomates vinaigrette Salade verte Carottes rapées LOCAL	Jambon cuit à l'os sauce ananas LOCAL	Riz basmati	Tomme de Rocheport Montagne	Meringue maison Crème dessert LOCAL
VENDREDI 11	Céleri remoulade, Mâche mozza Pastèque	Fajitas panés emmental Garniture crudités		Yaourt aux fruits	Nectarine

LE PRINCIPAL

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,




De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française



Semaine du 14 au 18 septembre 2026 - N°38

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 14	Terrine de saumon, Poireaux vinaigrette, Tomate bulgare	Sauté de veau marengo	Carottes persillées	Cantal Emmental	Prunes Raisin
MARDI 15	Crêpes tomate emmental BIO Salade verte	Filet de poisson beurre blanc maison	Gratin de chou-fleur	Fromage frais saveur vanille	Quatre-quarts maison
MERCREDI 16	Tagliatelles Alaska, Radis, Concombre nature	Croustillant emmental coulis tomate	Haricots verts Gnocchi pesto	Faisselle coulis framboise	Crème caramel maison
JEUDI 17	Thon Maïs Tomates cerise, Avocats crabe, Melon	Pilon de poulet mariné maison	Frites	St Nectaire LOCAL	Pommes LOCAL
VENDREDI 18	Crudités variées BIO	Longe de porc BIO jus romarin	Pâtes BIO	Yaourt vrac à la fraise BIO	Compotes BIO

LE PRINCIPAL

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,

Agrilocal63.fr

De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française