

Menu Diner

Semaine 36
du 31/08/2026 au 06/09/2026

Menu 4,40 € : 1 Plat chaud + 2 Périphériques (pain inclus)

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

Type 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES <i>(Petit ravier)</i>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
PLAT CHAUD	Tortellini fromage sauce tomate basilic ^{1, 3, 7}	Beignet de calamars ^{2, 3, 6, 7, 9, 14} sauce tartare	Pilon de volaille sauce aigre douce ⁹	Croque monsieur ou Croque Végé ^{1, 9}
LÉGUMES	Batonnière de légumes	Riz	Frites	Farfalles ¹
DESSERT	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- 1

 Gluten
- 2

 Crustacés
- 3

 Œufs
- 4

 Poissons
- 5

 Arachides
- 6

 Soja
- 7

 Lait
- 8

 Fruits à coque
- 9

 Céleri
- 10

 Moutarde
- 11

 Sésame
- 12

 Sulfites
- 13

 Lupin
- 14

 Mollusques

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

Menu Diner

Semaine 37
du 07/09/2026 au 13/09/2026

Menu 4,40 € : 1 Plat chaud + 2 Périphériques (pain inclus)

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

Type 5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES (Petit ravier)	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
PLAT CHAUD	Steack haché sauce au poivre ¹	Penne regate sauce au bleu ^{1, 7}	Bruschette savoyarde ^{1, 7}	Doré de colin ^{1, 4}
LÉGUMES	Pomme de terre rissolées	Printanière de légumes	Gratin de courgettes ^{1, 7}	Quinoa ¹ & Brunoise de légumes ⁹
DESSERT	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- 1



Gluten
- 2



Crustacés
- 3



Œufs
- 4



Poissons
- 5



Arachides
- 6



Soja
- 7



Lait
- 8



Fruits à coque
- 9



Céleri
- 10



Moutarde
- 11



Sésame
- 12



Sulfites
- 13



Lupin
- 14



Mollusques

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

Menu Diner

Semaine 38
du 14/09/2026 au 20/09/2026

Menu 4,40 € : 1 Plat chaud + 2 Périphériques (pain inclus)

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

Type 6	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES <i>(Petit ravier)</i>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
PLAT CHAUD	Croissant 3 fromages ^{1, 3, 7} & crème ciboulette ^{1, 3, 7}	Pavé de merlu vapeur ⁴	Tortilla pomme de terre ⁷	Spaghetti bolognaise végé ^{1, 6}
LÉGUMES	Haricots verts	Semoule ¹ / légumes couscous ⁹	Riz étuvé	Carottes à la crème ⁷
DESSERT	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- 1



Gluten
- 2



Crustacés
- 3



Œufs
- 4



Poissons
- 5



Arachides
- 6



Soja
- 7



Lait
- 8



Fruits à coque
- 9



Céleri
- 10



Moutarde
- 11



Sésame
- 12



Sulfites
- 13



Lupin
- 14



Mollusques

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

Menu Diner

Semaine 39
du 21/09/2026 au 27/09/2026

Menu 4,40 € : 1 Plat chaud + 2 Périphériques (pain inclus)

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

Type 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES <i>(Petit ravier)</i>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
PLAT CHAUD	Pâtes à la carbonara ou à la crème de tomates ^{1, 7}	Steack haché à la sauce barbecue maison ⁹	Pizza 3 fromages ^{1, 7}	Fish-Burger ^{1, 4, 7, 11}
LÉGUMES	Haricots verts	Frites	Poêlée de légumes	Pommes de terre sautées
DESSERT	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- 1

 Gluten
- 2

 Crustacés
- 3

 Œufs
- 4

 Poissons
- 5

 Arachides
- 6

 Soja
- 7

 Lait
- 8

 Fruits à coque
- 9

 Céleri
- 10

 Moutarde
- 11

 Sésame
- 12

 Sulfites
- 13

 Lupin
- 14

 Mollusques

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens