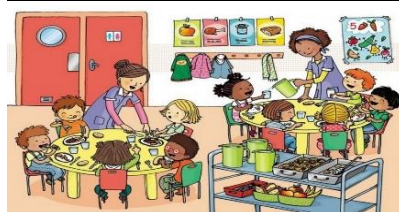


SEMAINE DU 1er AU 5 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI VE	VENDREDI
ENTRÉE	Maquereau à la moutarde DML	Taboulé B	Betteraves	Salade chou romanesko
PLAT	Paupiettes de veau Pates BF	Poisson bordelaise BD Haricots verts F	Mini penne courgettes/tomate BF	Saucisse Frites
DESSERT	Glace F	Liégeois chocolat F	Fromage F Fruit	Crème vanille F

PRODUIT BIO

REPAS VÉGÉTARIEN

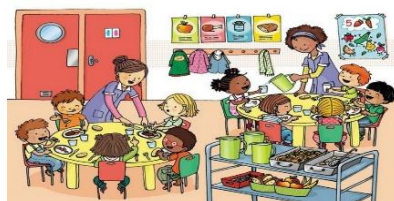
PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON










PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade KAL 	 Salade de tomates 	Charcuterie  G	 Concombres 
PLAT	Fricadelle de bœuf G Petits pois F	Crispi d'or emmental BFA Poêlée légumes K 	Colombo de poisson DF Semoule 	 Boulettes de bœuf Haricots à la tomate
DESSERT	Fromage F Compote	Yaourt aromatisé F	Glace F	Pâtisserie FGAB

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN

 PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON

 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT