

	du 31 Août au 4 Septembre 2026	du 7 Septembre au 11 Septembre 2026	du 14 Septembre au 18 Septembre 2026	du 21 Septembre au 25 Septembre 2026
LUNDI		Sauté de bœuf BIO SV : Œufs brouillés Courgettes BIO béchamel Yaourt BIO nature Fruits	Coleslaw Egalim Veau Marengo SV : Filet de hoki sauce tomate Lentilles BIO Gâteau maison au yaourt	 Feuilleté fromage Omelette nature BIO sce tomate Epinards hachés Egalim béchamel Camembert BIO
MARDI	Sauté de veau aux olives SV : Merlu sauce crème à l'aneth Brocolis Egalim Emmenthal Croc lait BIO Donuts chocolat	Knack stick ketchup SV : Merlu crème  Purée de pommes de terre Rondelé BIO Salade d'ananas	 SV : Crêpe au fromage Quenelles de brochet sauce Nantua Haricots verts EG persil Saint Marcellin IGP Fruits Egalim	Salade mélangé emmenthal Bœuf BIO niçoise SV : Filet de colin sauce tomate basilic  Petits pois Egalim  Pomme Egalim
MERCREDI				
JEUDI	Carottes râpées Egalim Raviolis au bœuf gratiné SV : Raviolis de saumon gratiné (plat unique) Yaourt nature BIO Purée de pêches HVE	 Salade mélangé œufs durs Colin Egalim au curry Blé Egalim Gouda BIO Pomme Egalim	 Tartare de concombre Egalim Cordon bleu de volaille SV : Saumon beurre citron  Purée de carottes  Emmenthal	 Jambon blanc SV : Merlu crème safranée Frites au four ketchup Saint Môret BIO Fourré fraise
VENDREDI	 Sauté de poulet au citron SV : Colin au citron Purée de celeris Egalim Petit moulé Fruit Egalim	 Taboulé semoule BIO Pizza pomme de terre mozzarella emmenthal Salade verte  Crème dessert chocolat BIO	Salade de Chou Fleur Chou Rouge EG Chili végétarien (H.rges, riz,maïs, carottes,pulpe tomate, épices chili doux) (plat unique) Yaourt BIO nature Banane BIO	 Carottes Egalim râpées au citron Gratin de coquillettes BIO au saumon MSC (plat unique) Croc lait BIO Fruits