

Lundi 21/09/2026	Mardi 22/09/2026	Mercredi 23/09/2026	Jeudi 24/09/2026	Vendredi 25/09/2026
ENTREE Chou rouge salade local (x15 personnes) Pamplemousse (x2 personnes) Salade verte aux oeufs (x30 personnes) PLAT Merguez de boeuf (x20 personnes) Merlu sauce piquante orientale x 12 GARNITURE Légumes couscous (x 12 personnes) Semoule (x8 personnes) FROMAGE Emmental Yaourt nature bio seau nat cond (seau + bq) DESSERT Pomme fruit locale RIZ AU LAIT	ENTREE Salade verte mais (x15 personnes) Saucisson rosette tranchée locale répartie (x25 personnes) Verrine de salade mechouia oeuf et croutons (x20 personnes) PLAT Plat végété Haricots blancs à la marocaine (x10 personnes) escalope de poulet locale sauce cajun (x10) GARNITURE Pdt (sv/crue) vapeur locale (x8) 4Ème g Poêlé carotte broccolis sg maison x10 FROMAGE Saint Marcellin local 1/4 par personne (x4 personnes) Yaourt aux fruits DESSERT Beignet à la framboise (x8 personnes) Crème dessert chocolat Orange Bio	ENTREE Salade de fèves à l'italienne Salade verte à l'émmental (X15) Tomate mozzarella PLAT Goulasch de boeuf local (x 12 personnes) Portion colin alaska tartare msc (125g) x 6 GARNITURE Chou de bruxelles au beurre (x12 personnes) Pates macaronis atelier de niermont creme fromage (x6) FROMAGE Yaourt aromatisé DESSERT Banane Bio Muffins speculoos (x12)	ENTREE Salade Coleslaw local (x20 personnes) Salade verte aux tomates (X15) PLAT Cuisse de Poulet façon grand mère (x10) Emince végété saveur d'Automne GARNITURE Haricots verts Maître d'hôtel (x12 personnes) Pommes de terre frites (5kg x 20P) FROMAGE Morbier local Yaourt nature bio seau nat cond (seau + bq) DESSERT Flan nappé au caramel Prunes de saison Tarte normande (x10 personnes)	ENTREE Salade Piemontaise porc (x25 personnes) Salade verte nature (X15) Tomate caprese mozzarella / pesto (*10) PLAT Lasagnes bolo végétariennes (x6) Lasagnes au saumon plat unique (x6 personnes) FROMAGE Saint paulin Yaourt nature bio seau nat cond (seau + bq) DESSERT Banane Bio Pomme fruit locale Raisin local