



Des repas
bons et équilibrés
pour bien grandir
chaque jour

Semaine
du 28 septembre au 2 octobre 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

Menu local



**Menus
du Service
à table
(SAT)**

- Coleslaw (3) (10) (12)
- Hachis parmentier (7)
- Salade verte (10)
- Liégeois au chocolat (7)
- Pain (1)

- Salade mexicaine (10)
- Riz cantonnais (3)
(riz, petits pois, omelette, carottes)
- Fromage à la coupe (7)
- Pomme
- Pain (1)

- Salade maraîchère (7) (10)
- Saucisse de Ty Producteurs
(viande française)
- Lentilles, carottes au jus
- Yaourt à la vanille bio de Kerdestan (7)
- Pain (1)

- Salade grecque (10)
- Meunière de poisson (4),
sauce tartare maison
(3) (7) (10)
- Mitonné de légumes (7)
- Pompon cacao (1) (3)
- Pain (1)



**Menus
du Self**

- Coleslaw (3) (10) (12)
Taboulé (1) (10)
- Hachis parmentier (7)
- Salade verte (10)
- Fromage (7)
- Corbeille de fruits
Yaourt aux fruits (7)
Île flottante (3) (7)
- Pain (1)

- Salade de noix et pommes
(10)
Salade mexicaine (10)
- Riz cantonnais (3)
(riz, petits pois, omelette, carottes)
- Fromage (7)
- Corbeille de fruits
Liégeois au chocolat (7)
Entremet à la vanille (3) (7)
- Pain (1)

- Salade maraîchère (7) (10)
Toast au chèvre (1) (3)
de EARL de l'Arche
- Saucisse de Ty Producteurs
(viande française)
- Lentilles, carottes au jus
- Fromage Saint Maurice (7)
- Corbeille de fruits
Yaourt à la vanille bio de
Kerdestan (7)
Far breton maison (3)
- Pain (1)

- Crêpe au fromage (1) (7)
Salade grecque (10)
- Meunière de poisson (4),
sauce tartare maison
(3) (7) (10)
- Mitonné de légumes (7)
- Fromage (7)
- Corbeille de fruits
Pompon cacao (1) (3)
Flan nappé au caramel (7)
- Pain (1)