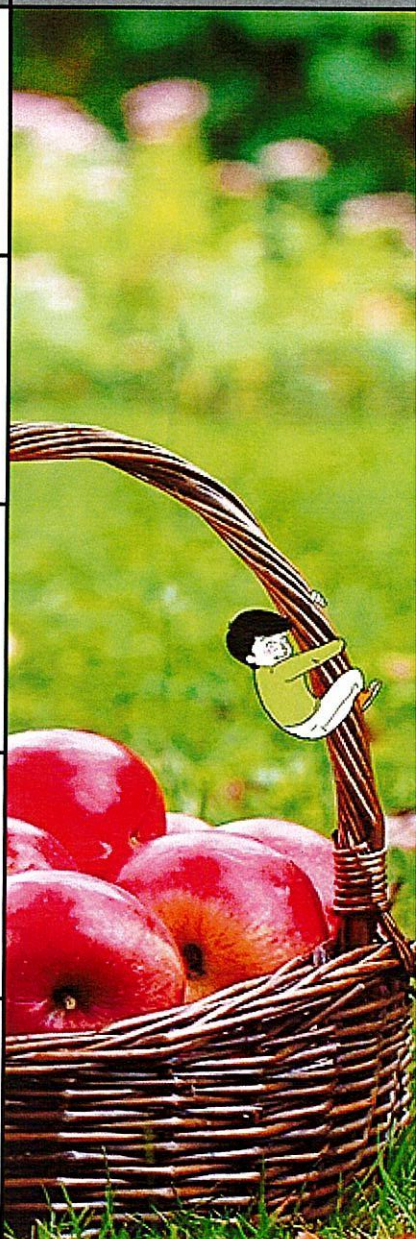
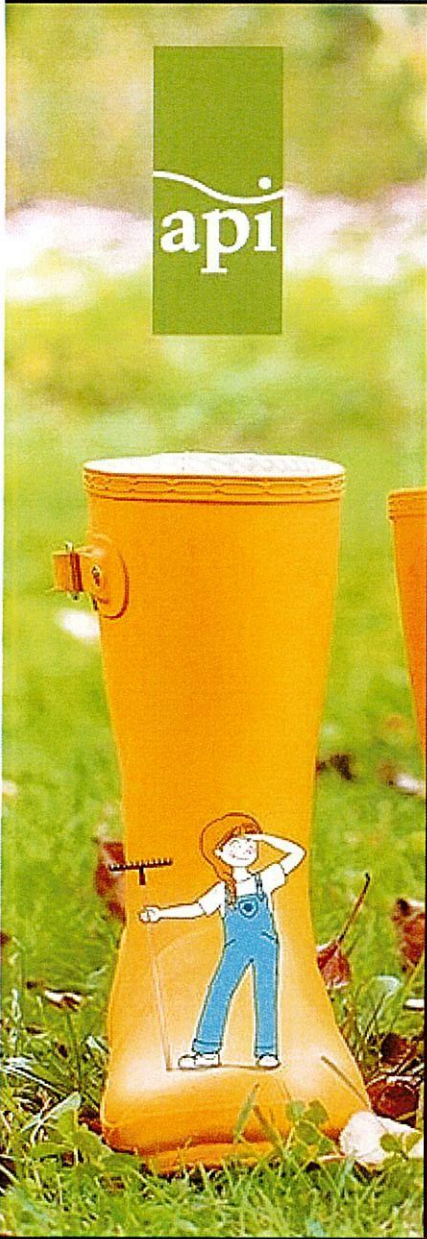
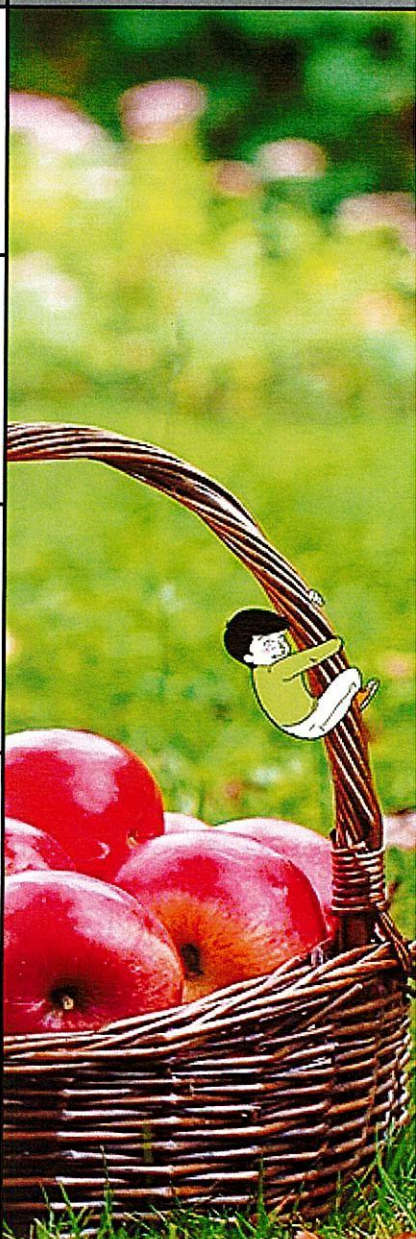


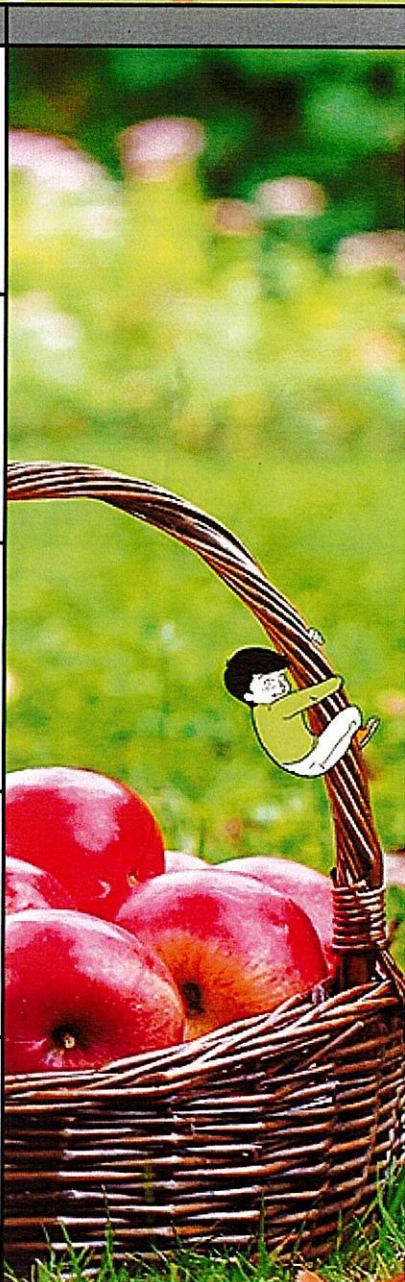
T8+ INCHEVILLE
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

		Menu	
	Lundi	Jus d'orange - Melon Boulettes au boeuf  - Sauce barbecue Fusilli Bio  - , emmental râpé Tomme noire IGP  Compote pomme fraise	
	Mardi	Concombre - Vinaigrette Emincé de poulet - Sauce andalouse Haricots verts Bio persillés  Carré de Liqueil Prune	
	Mercredi		
	Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette à la framboise Omelette du chef au fromage   Pommes de terre rissolées Vache qui rit Bio  Yaourt sucré de la Ferme Billion Hernu (régional) 	
	Vendredi	Rosette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale Semoule Bio  Edam Bio Nectarine jaune	

T8+ INCHEVILLE
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

		Menu	
	Lundi	Haricots beurre - Vinaigrette balsamique /Allumettes de volaille façon carbonara (poulet) Fusilli Bio - emmental Bio râpé Saint Paulin Fruit de saison	
	Mardi	Tarte au fromage Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Riz Bio Pilaf Saint Môret Bio Pomme VER	
	Mercredi		
	Jeudi	Tomates - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf Camembert Bio Banane Bio	
	Vendredi	Taboulé (semoule Bio) Estival - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur Gouda Bio Donuts	

T8+ INCHEVILLE
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

		Menu	
	Lundi	Salade verte - Vinaigrette Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Biscuit sablé de Retz Compote poire	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Façon couscous Semoule Bio 🌿 Fromage tartare Crème dessert au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Pizza au fromage 🇫🇷 /Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce au miel et aux épices Carottes Ce2 persillées 🌿 Suisse sucré Raisin blanc	
	Vendredi	Melon Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍖 Penne Bio 🌿 -, emmental râpé Pont l'Evêque AOP 🍷 Liégeois vanille	