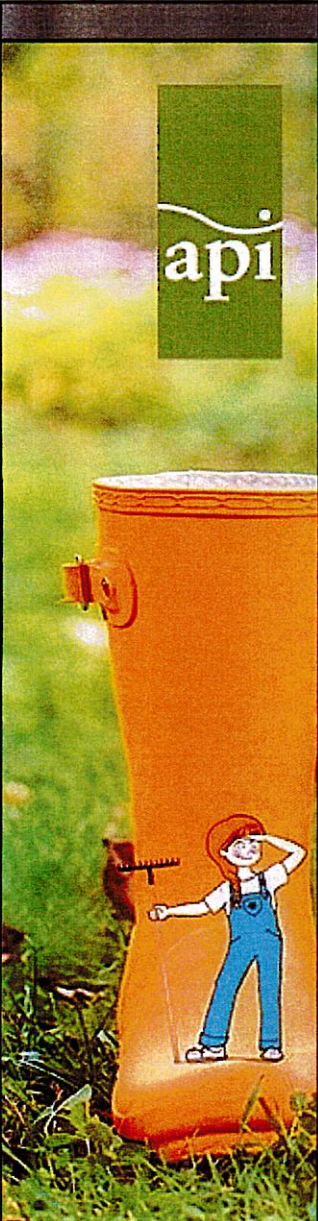
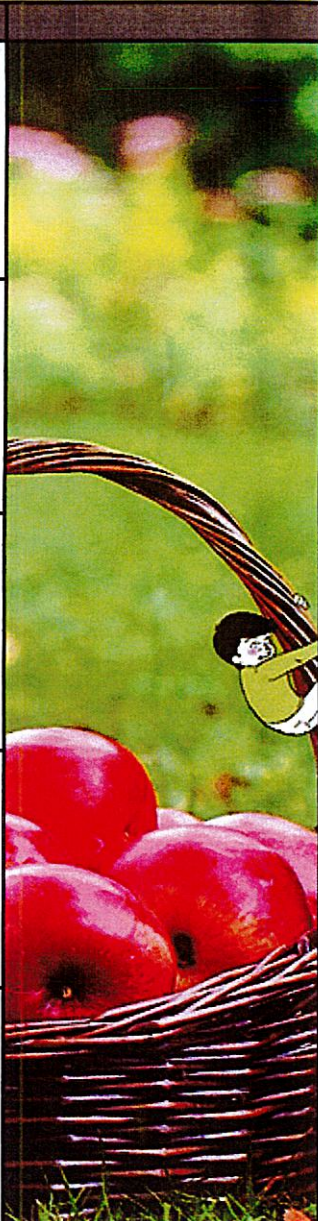


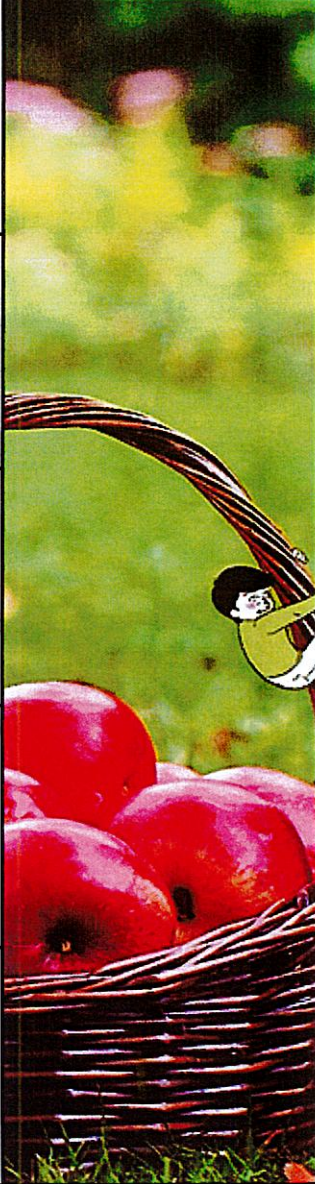
T8+ INCHEVILLE
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu

	Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Boulettes au boeuf  - Sauce tomate Riz Bio  Pilaf  Camembert Bio  Pomme VER 	
	Mardi	Melon Rôti de dinde  - Sauce barbecue Penne Bio  - emmental Bio râpé  Gouda Bio  Crème dessert au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Pizza au fromage Coeur de blé Bio à la vache qui rit, champignons façon risotto  Edam Bio  Banane Bio 	
	Vendredi	Tzatziki Beignet de calamars à la romaine - , mayonnaise Epinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur Mimolette Bio  Gâteau du chef à la vanille 	

T8+ INCHEVILLE
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu

	Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Semoule Bio Pointe de brie Bio Liégeois chocolat	
	Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aurore Purée de pommes de terre et butternut Yaourt sucré vrac (régional) Raisin blanc	
	Mercredi		
	Jeudi	Tomates - Vinaigrette /Rôti de dinde Coquillettes Bio - emmental Bio râpé Mimolette Bio Banane Bio	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Escalope de poulet - Sauce aux herbes de Provence Pommes de terre Béchamel - , emmental râpé Cantal AOP Gâteau du chef aux pommes	

T7+ INCHEVILLE
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu

Lundi

Haricots beurre Bio - Vinaigrette
 Pavé de merlu MSC - Sauce crème paprika

Riz Bio Pilaf

Edam Bio

Cocktail de fruits

Mardi

Concombre - Vinaigrette ciboulette
 Sauté de poulet - Sauce au curry doux

Semoule Bio

Coulommiers

Crème dessert au chocolat

Mercredi

Jeudi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise - **emmental Bio** râpé
 Saint Paulin
 Donuts

Vendredi

Nems de légumes
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce Normande

Carottes Bio

Suisse sucré

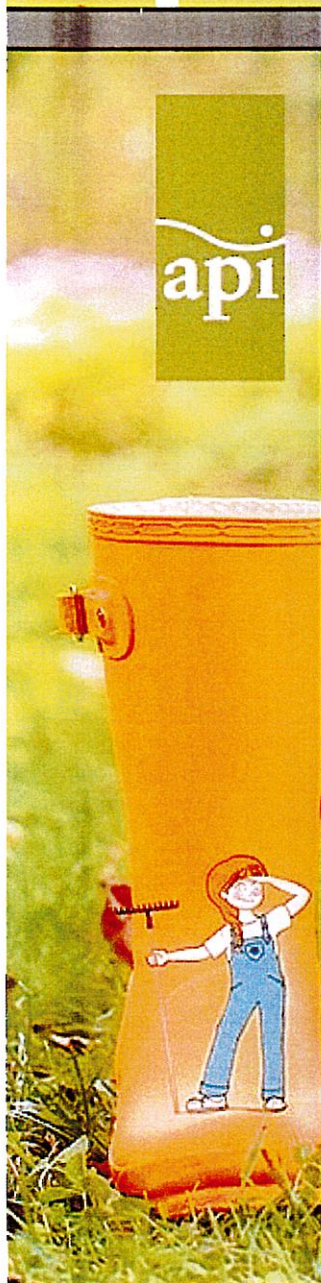
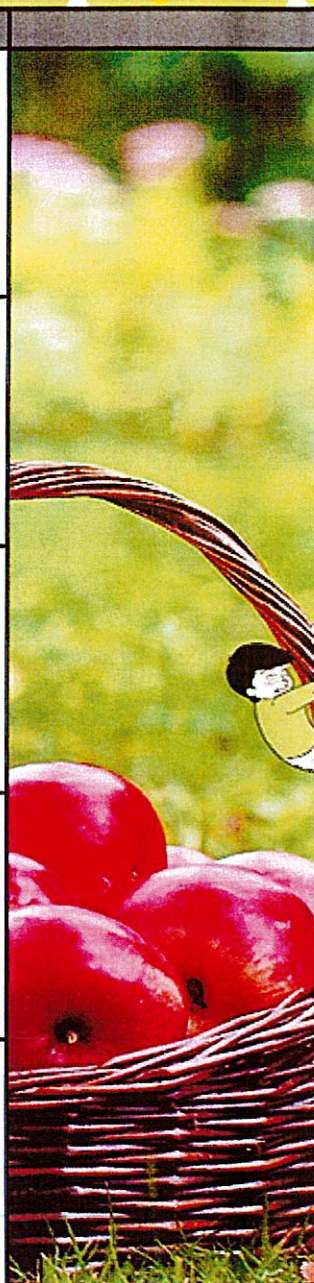
Prune

api

*Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
 Se référer au bon de livraison pour avoir l'origine des viandes servies*

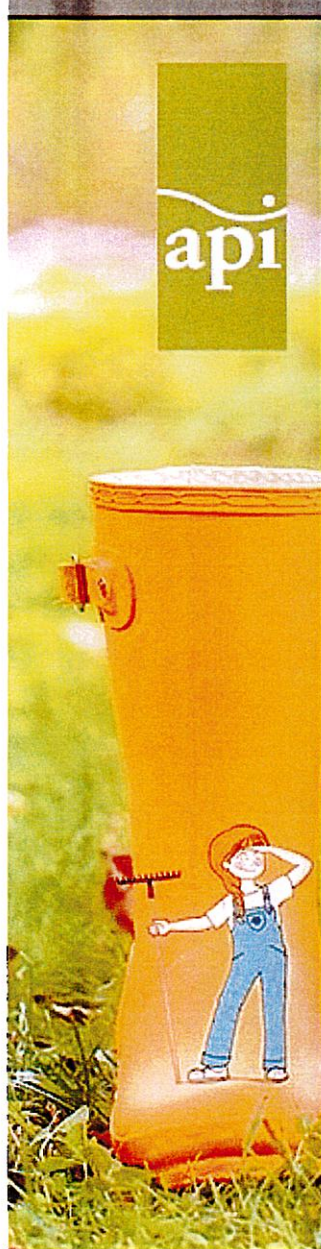
T7+ INCHEVILLE
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu

	Lundi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce aux herbes Petits pois CE2 Camembert Bio Pomme VER	
	Mardi	Chou fleur CE2 - Vinaigrette Allumettes de porc façon carbonara Fusilli Bio - emmental Bio râpé Petits suisses aux fruits Bio Banane Bio	
	Mercredi		
	Jeudi	/Tarte au fromage Marmite de colin MSC - Sauce aurore Purée de pommes de terre et courge Buchette lait mélange Compote pomme Bio	
	Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette Tortellini ricotta épinards - Sauce napolitaine Verre de lait Cookie du chef chocolat	

T7+ INCHEVILLE
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menu

	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Boulettes au veau - Façon carbonade Riz Bio Pilaf Yaourt arôme (régional) Prune	
	Mardi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Poisson blanc meunière MSC Penne Bio - Sauce tomate - , emmental râpé Carré de Ligueil Flan nappé caramel	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette - , dés d'emmental Hachis parmentier de poulet Fromage blanc - , sucre Cake du chef aux pêches	
	Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade Omelette du chef (MEA) - , ketchup Frites au four Tomme noire IGP Poire	