



31/08/2026 AU 04/09/2026

07/09/2026 AU 11/09/2026

14/09/2026 AU 18/09/2026

21/09/2026 AU 25/09/2026

LUNDI	GO To School	<i>Menu Végétarien</i> Tomates Mozzarella Cordon végétal Pôlée printanière Camembert Glace pot vanille chocolat	<i>Menu Végétarien</i> Salade verte, emmental, tomates, croûtons Tortelloni tomate, mozza sauce fromages Tomme blanche Pancakes coulis fraise	 Tomates feta Aiguillettes poulet citron Gratin pâtes Coulommiers Fromage blanc vanille
MARDI	 Carottes vinaigrette Escalope viennoise Purée Vache qui rit Fruit de saison	 Melon Sauté veau sauce boursin Coquilles Chavroux Compote pomme kiwi	 Quiche Lorraine Rôti de porc sauce kiri Lentilles Petit Nova fruits Fruit de saison	 Salade perles marines Sauté de porc au paprika fumé Beignets courgettes Yaourt Maurice framboise Fruit de saison
JEUDI	 Concombre à la crème Boulettes boeuf à la tomate PDT rissolées St Albray Mini-choux popcorn	 Taboulé oriental Tajine poulet aux épices Semoule Tartare Cake à l'orange	 Radis Hamburger Frites St Môret Flamby	<i>Menu Végétarien</i> Melon concombre feta Omelette gruyère Ratatouille Edam Cheesecake framboise
VENDREDI	 Salade César Colin Fish & Chips Carottes Normandes Yaourt à boire fraise Fruit de saison	Salade du pêcheur Poisson du jour sauce Thaï Haricots beurre Yaourt Maurice sucré Fruit de saison	Salade Rigoletto Pôlée saumon façon Yakitori Riz Petit suisse sucré Fruit de saison	Haricots verts, gésiers, croûtons, tomates Poisson du jour sauce Basquaise Coeur de Blé Semoule au chocolat Fruit de saison

Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.
Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio locaux (Verneuil-sur-Indre).
Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site www.cinqmarslapile.fr

