

Cuisine Centrale

Menus du 28 septembre au 16 octobre 2026

Loi EGalim à Saint-Didier sur l'année

50 % des achats labellisés

dont 50 % de produits bio

Lundi

Betterave cuite et maïs
vinaigrette
Boulette de viandes sauce
tomate & pommes dauphines
Pommes

Mardi

Duo carotte et céleri
Jambon grill FR & haricots
verts
Fromage
Riz au lait

Mercredi

du 28 septembre au 02 octobre

Friand au fromage
Dos de colin au beurre blanc
Brocolis
Crème dessert vanille

Jeudi

Carottes râpées Bio
Poulet à l'estragon & tortis
Liègeois chocolat

Vendredi

Oeufs mayonnaise
Chili de légumes
Fromage
Fruit de saison

du 05 au 09 octobre

Salade au comté
Filet meunière & carottes
vichy
Semoule vanille

Crudités râpées Bio
Emincé de dinde au lait coco
Haricots beurre
Fromage
Petit suisse

Velouté de carottes
Rôti de porc & gratin
dauphinois
Clémentines

Salade verte au jambon
Hâchis parmentier Maison
Fromage
Tarte au chocolat

Friand au fromage
Falafels & riz cantonais
Fruit de saison

du 12 au 16 octobre

Betteraves vinaigrette
Chipolatas & petits pois
Fromage
Banane

Menu à thème

Tomate vinaigrette
Couscous au poulet
Petit suisse

Cervelas
Filet de lieu pané & haricots
beurre
Riz au lait

Céleri rémoulade
Gratin de pâtes
Raisins blanc

Les repas sont préparés sur place avec livraison de certaines denrées le jour même.

De ce fait, les menus sont sujets à modification selon l'approvisionnement.

