

Semaine du 28 a septembre au 2 Octobre 2026 (S40)				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Tomates		Pizza au fromage
Plat Principal	Palette de porc à la diable	Boulette de boeuf stroganoff	Roulé au fromage	Jambon blanc
Plat Sans porc	Quenelles de volaille finicière			Gratiné de poisson
Plat végétarien	Tarte au fromage	Boulette végétales sauce tomate		Gratiné de poisson
Accompagnement	Lentilles cuisinées	Petits pois carottes	Salade verte	Purée
Fromage/ Laitage	Vache qui rit		Edam	
Dessert	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Gâteau aux pommes	Fruits frais

Semaine du 5 au 9 Octobre 2026 (S41)				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Saucisson ail Tomates	Batonnet de surimi
Plat Principal	Omelette	Lamelle kebab	Rôti de porc aux oignons	Curry de poisson à l'indienne
Plat Sans porc			Croustillant fromager	
Plat végétarien		Palet végétarien	Croustillant fromager	
Accompagnement	Ratatouille	Pommes rissolées	Haricots blancs à la tomate	Purée de brocolis
Fromage/ Laitage	Brie	Emmental bio		Yaourt sucré
Dessert	Pêche au sirop	Compote pomme abricot	Gâteau basque	

Semaine du 12 au 16 octobre 2026 (S42)				
	Lundi	Mardi	Jeudi (Menu "Les Îles")	Vendredi
Entrée	Macedoine mayonnaise		Accras de morue	Cervelas Carottes râpées
Plat Principal	Filet de poulet basquaise	Tortellinis ricotta sauce tomates	Saucisse sauce rougail	Paupiettes de veau
Plat Sans porc			Saucisse végétale sauce rougail	
Plat végétarien	Gratin de pommes de terre et choux fleurs		Saucisse végétale sauce rougail	Nuggets de blé
Accompagnement	Frites	(Plat complet)	Riz	Pommes de terre
Fromage/ Laitage	Gouda	Rondelé		
Dessert		Fruit frais	Cake mangue coco	Liégeois chocolat

Contient du porc
Plat végétarien
BIO

Mairie de Talmontiers
26 rue de Dieppe

Les menus sont validés par la Mairie
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement