



	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	Demain: 		Repas Végétarien Iceberg mimosa Haricots-rouges Mexicaine Boulghour Glace	 	Tajine de dinde aux prunes Semoule Gouda Fruit frais de saison	 	Concombres à la féta Hampe de boeuf à l'estragon Petits-pois au jus Gâteau Basque		Marmite Océane Boulghour Saint Nectaire Fruit frais de saison	
MARDI	Apéritif de rentrée Pastèque Poulet rôti Frites Glace	 	Mijoté de bœuf Coquillettes Camembert Fruit frais de saison	 	Repas Végétarien Tomates-mâis-graines Omelette au fromage Salade mêlée Riz au lait	 	Parmentier de poisson Salade verte Tomme Fruit frais de saison		Menu orange Saucisse Purée carottes Mimolette Duo melon/abricots aux sirop	
MERCREDI										
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Flan nappé caramel	 	Filet de Merlu au citron Ecrasé de pommes de terre Yaourt sucré Fruit frais de saison	 	Melon jaune Joue de porc braisée au miel Haricots-plats Gâteau du chef	 	Repas Végétarien Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Assortiment de fromage Fruit frais de saison	 	Toast pesto-mozzarella Bœuf thai Wok de légumes Donut's	
VENREDI	Filet de colin à la Provençale Riz créole Emmental Fruit frais de saison		Pastèque Longe de porc Haricots-verts Clafoutis aux prunes		Salade-croûtons-raisons Dos de colin sauce curry Blé Fromage blanc vanillé		Menu des enfants  Dessert d'anniversaire		Tomates basilic Pennes A la Carbonara Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des produits:
FRAIS


IGP

Bleu Blanc Cœur


AOP

MSC

BIO


FAIT MAISON

LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE


Libourne primeur
FERME BODARD



Le produit du mois



La prune

SEMAINE DU 01 AU 04 SEPTEMBRE 2026

	MENU	GLUTEN	LAIT	ŒUFS	MOUTARDE	FRUIT A COQUE	POISSON	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	LUPIN	SUIFITES	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Fermé														
MARDI	Pastèque Poulet rôti Frites Glace	x x	 x	 x	 	 x				 x x	 x x			 x	 x
MERCREDI															
JEUDI	Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Flan nappé caramel	x x	x x	x x	x x	x x				x x x x	x x x x			x	x
VENDREDI	Filet de colin à la Provençale Riz créole Emmental Fruit frais de saison	x	 x				x	x	x	x	x				

ALLERGENES

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

	MENU	GLUTEN	LAIT	ŒUFS	MOUTARDE	FRUIT A COQUE	POISSON	MOLLUSQUES	CRUSTACES	LUPIN	SULFITES	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	salade mimosa Haricots-rouges Mexicaine Boulghour Glace	x x x x	x	x x	x	x				x	x x		x	x	x
MARDI	Mijoté de bœuf Coquillettes Camembert Fruit frais de saison	x x	x						x	x					
MERCREDI															
JEUDI	Filet de merlu au citron Ecrasé de pommes de terre Yaourt sucré Fruit frais de saison	x	x x x			x	x	x	x	x					
VENREDI	Pastèque Longe de porc Haricots-verts Clafoutis aux prunes	x x	x	x	x				x	x					

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

	MENU	GLUTEN	LAIT	ŒUFS	MOUTARDE	FRUIT À COQUE	POISSON	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	LUPIN	SULFITES	SÉSAME	CELÉRI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Tajine de dinde aux prunes Semoule Gouda Fruit frais de saison	x x	x			x				x	x		x		
MARDI	Tomates-mâis-graines Omelette au fromage Salade mêlée Riz au lait	x	x	x	x	x				x	x			x	
MERCREDI															
JEUDI	Melon jaune Joue de porc braisée au miel Haricots-plats Gâteau du chef	x x	x	x		x				x x	x x				
VENREDI	Salade-croûtons-raisons Dos de colin sauce curry Blé Fromage blanc vanillé	x x x	x x		x		x	x	x	x x	x x				

ALLERGENES

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

	MENU	GLUTEN	LAIT	ŒUFS	MOUTARDE	FRUIT A COQUE	POISSON	MOLLUSQUES	CRUSTACES	LUPIN	SULFITES	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Concombres à la fêta Hampe grillé à l'estragon Petits-pois au jus Gâteau Basque	x x	x x	 x	x 	 x	 	 	 x x x x	x x x x	 	 	 	x	x
MARDI	Parmentier de poisson Salade verte Tomme Fruit frais de saison	x 	x x x	 	x 	x 	x 	x 	x 	x x x	 	 	 	 	
MERCREDI															
JEUDI	Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Assortiment de fromage Fruit frais de saison	x 	x x x	 	 	 	 	 	 x	x 	 	 x	 	 	
VENDREDI	Le repas des enfants Pastèque Nugget's de volaille Frites Dessert d'anniversaire	 x x	 x x	 x x	 x x	 x x	 	 	 x x	x x x x	 	 	 	x	x

ALLERGENES

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

	MENU	GLUTEN	LAIT	ŒUFS	MOUTARDE	FRUIT A COQUE	POISSON	MOLLUSQUES	CRUSTACES	LUPIN	SULFITES	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Marmite Océane Boulgour Saint Nectaire Fruit frais de saison	x x	x x				x	x	x	x	x		x		
MARDI	Saucisse Purée carottes Mimolette Duo melon/abricots aux sirop	x	x x x						x	x					
MERCREDI															
JEUDI	Toast pesto-mozzarella Bœuf thai Wok de légumes Donut's	x x x	x x	x		x x			x x x	x x x		x	x	x	x
VENREDI	Tomates basilic Pennes A la Carbonara Fruit frais de saison	x x	 x		x				x	x					