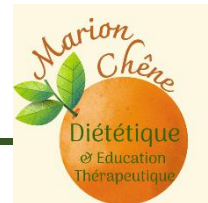


Menus de Cantine :



Du 31 août au 4 septembre 2026 :



<u>Lundi 31</u>	<u>Mardi 1</u>	<u>Jeudi 3</u>	<u>Vendredi 4</u>
	Melon Saucisses de Toulouse Lentilles <u>(Bio)</u> Carottes Huile d'olive Yaourt nature <u>(Bio)</u> Fruit frais	Tomates vinaigrette Suprême de poulet <u>(Blond)</u> Gratin de courgettes Pommes de terre Huile d'olive Fruit frais	Brocolis <u>(Bio)</u> vinaigrette Poisson* Riz Ratatouille Huile d'olive Fromage de chèvre <u>(Bio)</u> Fruit frais

* Pêche durable



Du 7 au 11 septembre 2026 :

<u>Lundi 7</u>	<u>Mardi 8</u>	<u>Jeudi 10</u>	<u>Vendredi 11</u>
Haricots rouges <u>(Bio)</u> maïs vinaigrette Omelette Haricots verts <u>(Bio)</u> Emmental Ciboulette Huile d'olive Fruit frais <u>Menu végétarien</u>	Poireaux vinaigrette Coucous d'agneau (Lépaud Peyrat de Bellac) Semoule et légumes <u>(Bio)</u> Huile d'olive Produit laitier Fruit frais	Melon pastèque Sauté de porc façon marengo Pâtes Carottes Champignons Huile d'olive Fromage blanc <u>(Bio)</u> Fruit frais	Avocat Moules Marinières * Frites Tomates provençales Huile d'olive Yaourt <u>(Bio)</u> Fruit frais

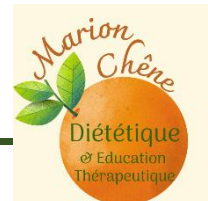
* Pêche durable



Menus de Cantine :



Du 14 au 18 septembre 2026 :



<u>Lundi 14</u>	<u>Mardi 15</u>	<u>Jeudi 17</u>	<u>Vendredi 18</u>
Carottes râpées vinaigrette Pizza napolitaine Tomates Mozzarella Basilic Huile d'olive Fruit frais <u>Menu végétarien</u>	Betteraves vinaigrette Parmentier de Confit de canard Salade vinaigrette Ossau eraty <u>(Bio)</u> Fruit frais	Rillettes pain Poisson * Jardinière de légumes Huile d'olive Yaourt <u>(Bio)</u> Fruit frais	Choux fleurs et Brocolis vinaigrette Pates bolognaïses Tomates champignons Carottes emmental Huile d'olive Fruit frais

* Pêche durable



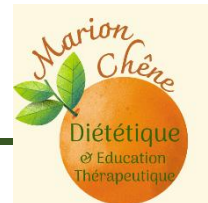
Du 21 au 25 septembre 2026 :

<u>Lundi 21</u>	<u>Mardi 22</u>	<u>Jeudi 24</u>	<u>Vendredi 25</u>
Tomates Basilic vinaigrette Quiche emmental champignons Salade vinaigrette Fruit frais <u>Menu végétarien</u>	Taboulé aux agrumes Courgettes tomates farcies Huile d'olive Yaourt nature <u>(Bio)</u> Fruit frais	Harengs * Pomme de terre vinaigrette Steak haché Endives braisées petits pois carottes Huile d'olive Produit laitier <u>(Bio)</u> Fruit frais	Carottes et céleri râpés vinaigrette Paëlla riz Poulet moules poivrons oignons Huile d'olive safran Fromage blanc <u>(Bio)</u> Fruit frais

* Pêche durable



Menus de Cantine :



Du 28 septembre au 2 octobre 2026 :

<u>Lundi 28</u>	<u>Mardi 29</u>	<u>Jeudi 1</u>	<u>Vendredi 2</u>
Salade d'endives bleu et noix Vinaigrette Chili sin carné Haricots rouges riz maïs Tomates oignons Huile d'olive Fruit frais <u>Menu végétarien</u>	Sardines * vinaigrette Rôti de dinde Pomme de terre Gratin de courgette Huile d'olive Fruit frais	Concombres Vinaigrette Blanquette de veau Pâtes complètes Champignons carottes oignons Crème Fromage blanc <u>Bio</u> Fruit frais	Lentilles vinaigrette Poisson pané * Jardinière de légumes Huile d'olive Yaourt nature <u>Bio</u> Fruit frais

* Pêche durable



Marion Chêne, Diététicienne praticienne en éducation thérapeutique mdietetique87@gmail.com Tél 07 67 74 87 76