



Ecole les BAUMIERES

MENU SEPTEMBRE 2026

Menu réalisé par notre agent



LUNDI 31 AOUT	MARDI 1	JEUDI 3	VENREDI 4
	Rosette & beurre Boulettes de boeuf Haricots vert Crème à la vanille Gâteau marbré	Concombre Filet de merlu grillé Blé Yaourt aromatisé Fruit de saison	Melon Escalope à la crème Champignons & riz Saint Albray Fruit de saison
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENREDI 11
Betteraves Nuggets Petit pois & carottes Liégeois chocolat Fruit de saison	Salade de pâtes Lapin à la moutarde Salsifis Saint nectaire AOP Compote	Macédoine Poisson blanc napolitain & Riz Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet Pdt au four Comté AOP Cocktail de fruit
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENREDI 18
Salade tomates & concombre Trio de poissons Poêlée camarguaise Tartare Compote de pomme	Surimi & mayo Paupiette de veau Courgettes & quinoa Yop Fruit de saison	Melon Champignons Pdt rissolées Flan vanille Fruit de saison	Tarte au thon Rôti de boeuf Haricots blancs Camembert BIO Glace
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENREDI 25
Concombre Lasagnes aux épinards Yaourt nature sucré Fruit de saison	Pâté de lapin Rôti de dinde Flageolets Kiri Gâteau au chocolat	Tarte aux légumes Colin d'alaska Purée de Pdt Liégeois chocolat Fruit de saison	Salade de riz thon & maïs Steak haché Blettes Chèvre tine Flamby
LUNDI 28	MARDI 29		
Taboulé Aiguillette de saumon Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Palmier	Quiche Saucisses Lentilles Vache qui rit Fruit de saison		



la Loi Climat et résilience du 22 août 2021 a rendu obligatoire, à compter du 1er janvier 2023, de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires

Producteurs &
fournisseurs locaux :

