



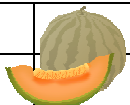
MENUS SCOLAIRES SEPTEMBRE 2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

* plat de substitution



MENU VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 07 au 11 septembre 2026	Pâté campagne *Saucisse Purée Yaourt Fruit	 Melon Poisson saumon Chou fleur gratiné Fromage Glace	Quiche Spaghettis bolognaise  Fromage Fruit	Concombres Crispid'Or à l'emmental Lentilles Tomme blanche Compote	 Oeuf dur mayonnaise Sauté de bœuf Haricots verts Yaourt Fruit
Du 14 au 18 septembre 2026	Salade coleslaw Paupiette de veau Frites Fromage Compote	Céléri rémoulade Rôti de dinde Duo de courgettes Fromage Crème dessert	Feuilleté au fromage Carré de seitan bio Poêlée campagnarde Yaourt Fruit	Tomates *Jambon grillé Blé Fromage blanc Feuilleté à l'abricot	Rosette de Lyon Poisson pané Epinards béchamel Fromage Pastèque
Du 21 au 25 septembre 2026	Radis Boulettes végétales Semoule Fromage Fruit	Chou rouge Colin Printanière de légumes Yaourt Compote	Terrine aux 3 légumes Rôti de veau Pâtes Fromage Pâtisserie	 Carottes rapées Blanquette de dinde aux champignons Riz Fromage Glace	Pizza Omelettes Pommes de terre aux épices Yaourt Fruit
Du 28 au 02 octobre 2026	Betteraves fondantes en dés Rôti de bœuf Carottes au cumin Fromage Fruit	Piémontaise Escalope de dinde Ratatouille Fromage Rubis de pastèque	Taboulé Filet mignon de porc sauce moutarde douce Duo d'haricots Fromage Fruit	Chou blanc Filet de lieu Brocolis Yaourt Cocktail de fruits	Salade Nuggets de blé Pâtes Fromage Muffins pépites chocolat



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien