MARSAC SUR L'ISLE

MENUS de SEPTEMBRE 2026

TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

Niveau 3

+ 60% de produits BIO

lundi, 31 août	mardi, 1 septembre	mercredi, 2 septembre	jeudi, 3 septembre	vendredi, 4 septembre
FERMÉ	Betteraves vinaigrette (bio)	Carottes rapées (bio)	Melon (bio)	Tzatziki
	Raviolis en gratin (bio)	Veau Marengo (bio)	Poisson	Omelette (bio)
	Salade verte (bio)	Boulgour et Quinoa (bio)	Riz (bio)	Pâtes (bio)
	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)
	Fruit (bio)		Dessert maison	

lundi, 7 septembre	mardi, 8 septembre	mercredi, 9 septembre	jeudi, 10 septembre	vendredi, 11 septembre
Œuf dur mayo	Brocolis en salade (bio)	Haricots verts vinaigrette (bio)	Salade de tomate (bio)	Melon (bio)
Saucisses végé	Poisson (frais)	Sauté de volaille (bio)	Boulette de bœuf (bio)	Sauté de porc (bio)
Gratin de courgette (bio)	Riz au petits légumes (bio)	Pâtes (bio)	Semoule (bio)	Purée
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)
Fruit (bio)		Fruit (bio)	Dessert maison	Fruit (bio)

lundi, 14 septembre	mardi, 15 septembre	mercredi, 16 septembre	jeudi, 17 septembre	vendredi, 18 septembre
Concombre vinaigrette (bio)	Salade composée	Friand au fromage	Melon (bio)	Tomate / Mozza
Boulettes de bœuf (bio)	Poulet Basquaise	Quiche de légumes	Noix de joues de porc	Cassolette de la mer
Gratin de gnocchis	Riz (bio)	Salade verte (bio)	Ecrasé de PdT (bio)	Pâtes (bio)
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)
Fruit (bio)		Fruit (bio)	Dessert maison	Fruit (bio)

lundi, 21 septembre	mardi, 22 septembre	mercredi, 23 septembre	jeudi, 24 septembre	vendredi, 25 septembre
Salade de lentilles (bio)	Pastèque (bio)	Tomates vinaigrette (bio)	Carottes rapées (bio)	Melon (bio)
Boulettes de volaille	Poisson (frais)	Saucisse de Toulouse (porc) (bio)	Chili sin carne	Poulet rôti (bio)
Pâtes (bio)	Semoule (bio)	Röstis	Riz (bio)	Frites
Laitage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)
		Fruit (bio)	Dessert maison	

lundi, 28 septembre	mardi, 29 septembre	G mercredi, 30 septembre	jeudi, 1 octobre	vendredi, 2 octobre
Macédoine	Duo cru/cui de betteraves (bio)	Melon (bio)	Salade de concombre (bio)	Taboulé (bio)
Chiqin *(MycoProteines)*	Agneau de 7h (bio)	Escalope de dinde milanaise	Chipolatas (porc) (bio)	Poisson pané
Semoule (bio)	Pâtes (bio)	Purée de brocolis (bio)	Riz pilaf (bio)	Haricots verts à la crème (bio)
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Laitage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)
Fruit (bio)			Dessert maison	Fruit (bio)

Informations :	Toutes nos viandes sont Françaises principalement locales et bio, nos poissons issus de la pêche durable (MSC), la grande majorité de nos fruits et légumes sont bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale), et notre pain est 100% bio. Nos menus sont susceptibles de varier en fonction des aléas et disponibilités des denrées et du marché A.G. : Anti-Gaspi : Fromage, Laitage, Fruit, ... sont proposés au choix en fonction des produits non consommés pour le repas ou pour le goûter, en général le vendredi. Dessert : Les desserts cuisinés (gâteaux, crèmes, tartes, ...) sont exclusivement fait maison, une fois par semaine.
Allergènes :	La quasi-totalité de nos préparations sont faites maison et peuvent contenir un ou plusieurs allergènes (Fruits à coque, gluten, Crustacés, Céleri, Œuf, Moutarde, Poisson, Soja, Lactose, Sulfite, Sésame, Lupin, Arachide, Mollusque) Nous vous remerçions de vous rapprocher du service de restauration en cas d'allergie avérée ou supposée de votre enfant.