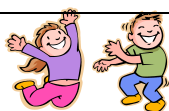


MENUS du 1 Septembre au 2 octobre 2026

<u>Lundi 31 août</u>	<u>Mardi 1 septembre</u> Melon Steak haché de bœuf sauce ketchup Macaronis Bio Yaourt nature Compote aux fruits rouges maison	<u>Mercredi 2 septembre</u> Taboulé Rôti de dinde à la napolitaine Petits pois Camembert à la coupe Mousse au chocolat	<u>Jeudi 3 septembre</u> Pastèque Jambon blanc Salade de riz (base de riz Bio) Edam à la coupe Prune 	<u>Vendredi 4 septembre</u> Tomates cerise Pépites colin aux 3 céréales Epinards béchamel Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille Moelleux au caramel (œufs Bio)
<u>Lundi 7 septembre</u> Carottes râpées Tajine de poulet Semoule Bio Buchette mélangée à la coupe Liégeois au chocolat	<u>Mardi 8 septembre</u> Salade de lentilles (lentilles Bio local) Saucisse de Toulouse Brocolis à la crème Velouté Fruix Prune	<u>Mercredi 9 septembre</u> Betteraves cuites vinaigrette Farfalles sauce bolognaise Yaourt local ETREZ Moelleux pommes/cannelle	<u>Jeudi 10 septembre</u> Salade verte Gratin de perles aux céréales et courgettes Fromage blanc nature Compote de pommes et de fraises	<u>Vendredi 11 septembre</u> Tomates Escalope de volaille froide Salade de cocos mimosa Saint Nectaire à la coupe AOP Barre pâtissière
<u>Lundi 14 septembre</u> Salade western Roulé au fromage Chou-fleur en gratin Carré ligueil à la coupe Poire	<u>Mardi 15 septembre</u> Ciselée d'Iceberg Coquillettes Bio local semi complètes au Jambon Brie à la coupe Mousse au chocolat de chef	<u>Mercredi 16 septembre</u> Pâté de campagne Beaufilet de colin à la crème de pesto Haricots plats persillés Petit suisse nature Marmelade de myrtilles maison (pommes Bio)	<u>Jeudi 17 septembre</u> Melon Pâté crouste Taboulé Yaourt Bio au sucre de canne Eclair à la vanille	<u>Vendredi 18 septembre</u> Macédoine de légumes Blanquette de poisson MSC Riz Bio Petit suisse aux fruits Prune
<u>Lundi 21 septembre</u> Salade de perles aux 3 couleurs Aiguillettes de volailles à la crème Carottes Bio Yaourt local ETREZ Compote pommes/abricots	<u>Mardi 22 septembre</u> Bœuf Stroganov Blé Bio Ratatouille Pont l'évêque AOP à la coupe Liégeois vanille caramel	<u>Mercredi 23 septembre</u> Salade de haricots verts Bio vinaigrette balsamique Saucisson cuit à la bourguignonne Gratin dauphinois Petit suisse aux fruits Raisins	<u>Jeudi 24 septembre</u> Tomates Crispy veggies Bio Polenta crémeuse Fromage blanc nature Pomme	<u>Vendredi 25 septembre</u> Filet de colin MSC à l'oriental Flan de légumes Pennes Petit suisse Bio nature Beignet au chocolat
<u>Lundi 28 septembre</u> Salade de riz (riz bio) Emincé de dinde basquaise Petit pois Petit suisse aromatisé Kiwi	<u>Mardi 29 septembre</u> Cœur de laitue Gratin de poisson MSC Tortis HVE Croq'lait Bio Compote pomme coupelle	<u>Mercredi 30 septembre</u> Roulade de volaille Grignottes de poulet façon barbecue Epinards béchamel Saint-Paulin à la coupe Pomme Bio	<u>Jeudi 1 octobre</u> Jambon grillé sauce Madère Purée de pommes de terre Brocolis Camembert Bio à la coupe Nappé au caramel	<u>Vendredi 2 octobre</u> Mélange tendre pousse Croq veggie fromage Gratin de courgettes Fruilos Gâteau de poires & pépites de chocolat (œufs Bio)



Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)



MENUS du 1 Septembre au 2 octobre 2026



Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)

