

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menus		
	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Boulettes au bœuf - Sauce au jus /Boulettes végétariennes - Sauce au jus Penne Bio Brique de vache HVE les 4 fermes Pomme Bio
	Mardi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Lentilles Bio à l'indienne Riz Bio Pilaf Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional) Quetsche
	Mercredi	
	Jeudi	Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette persillés Rôti de dinde - Sauce barbecue /Filet de poisson blanc meunière MSC (Chou fleur CE2) persillé Yaourt Bio sucré Nectarine
	Vendredi	Tzatziki Filet de lieu noir tomate au four Épinards à la Béchamel Verre de (lait Bio) Gâteau du chef au speculoos

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

		Menus	
 	Lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette ciboulette Pastachiches (pennes HVE) sauce arrabiata  Edam Bio  Prune	
	Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Médailon de surimi - Sauce mayonnaise Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde Purée de pommes de terre et panais Yaourt aromatisé HVE abricot au lait de la ferme des Ayguees région   Raisin	
	Mercredi		
	Jeudi	Taboulé (semoule Bio) Estival  Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce dijonnaise /Quenelle nature (régional)  - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés  Suisse sucré Banane Bio 	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de poulet (régional)  - Sauce aux herbes de Provence /Filet de saumon MSC  - Sauce aux herbes de Provence Gratin dauphinois du chef Cantal AOP  Gâteau aux pommes crumble (façon streusel) 	

Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menus		
 	Lundi	Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette persillés Filet de Poisson pané MSC Épinards à la Béchamel Mimolette Bio Pomme Bio
	Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Légumes couscous Semoule Bio Yaourt arôme vanille Bio de la GAEC des 2 rivières région Chocolat barre
	Mercredi	
	Jeudi	Pizza au fromage Emincé de cuisse de poulet - Sauce au curry doux /Filet de lieu noir - Sauce au curry doux (Chou fleur CE2) persillé Petit moulé nature Compote fraîche pomme Bio vanille
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette au balsamique Lasagnes au boeuf /Lasagne courgette, tomate et chèvre Pont l'Evêque AOP Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon

Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menus		
	Lundi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette persillés Paupiette au veau  - Sauce Niçoise /Filet de Poisson pané MSC  Petits pois CE2 au jus Tomme HVE les 4 fermes  Liégeois vanille
	Mardi	Salade mexicaine - Vinaigrette persillés Filet de saumon MSC  - Sauce crème Carottes Ce2  Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Ayguees  Prune
	Mercredi	
	Jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Nuggets de poulet pané /Nuggets de blé Frites - , ketchup Fourme d'ysingaux (région)  Banane Bio 
	Vendredi	Radis - , beurre Gratin de gnocchis, fromage blanc et betterave  Yaourt Bio sucré  Compote fraîche de pommes Bio et fruits rouges 

