

Menu de septembre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 1er au 4 septembre	 Melon Steack haché de veau Haricots beurre Emmental Eclair vanille	Salade de tomates Sauté de poulet Potatoes Glace	 Duo de salades Parmentier de boeuf Fruit	Carottes râpées Pêche du Guil Riz créole Panacotta
Semaine du 7 au 11 septembre	 Tartare d'été Bolognaise de Ploba Fruit	 Roulé au bleu Lentilles corail au curry Riz basmati Pomme au four	 Mousse de thon Tomates farcies Semoule Liégeois	 Concombre à la crème Rôti de porc Poêlée de légumes Tarte coco
Semaine du 14 au 18 septembre	 Radis beurre Chili con carne Fromage blanc	 Pâté Hénaff Poulet rôti Frites Camembert Fruit	 Salade de chèvre Gnocchis à la tomate Cookie	 Taboulé oriental Couscous de la mer Salade de fruits
Semaine du 21 au 25 septembre	 Piémontaise Lasagne de légumes Fruit	 Salade du verger Sauté de porc aux olives Blé Yaourt	 Pamplemousse Rôti de volaille forestière Purée Fruit	 Carottes râpées Poisson pané Légumes sautés Crème vanille

LES REPAS SONT ENTièrement PRÉPARÉS SUR PLACE: LES CUISINIERS FAVORISENT LES PRODUITS LOCAUX, ACHETÉS DE PRÉFÉRENCE EN CIRCUIT COURT, TOUT EN Y INTÉGRANT DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

INFORMATIONS LÉGENDE PRODUIT LOCAL PRODUIT BIO
MENUS CONFORMES AUX EXIGENCES DU DÉCRET N°2011-1227 DU 30 SEPTEMBRE 2011 RELATIF À LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE.
LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANÇAISE (DÉCRET N°2002-1465 DU 17 DÉCEMBRE 2002).

ATTENTION: LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS DE SERVICE OU EN FONCTION DES LIVRAISONS. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION