

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 01 septembre au 05 septembre C1 S1	<u>Rentrée des classes</u> Melon charentais BIO  Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part SV : Pâtes sauce tomate	Pizza Filet de poisson meunière MSC Haricots verts sautés Petit Louis Fruit de saison BIO 	Salade de riz Cordon bleu de dinde Ratatouille Brebicrème Compote BIO pomme banane G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	Betteraves Steak haché de bœuf à la moutarde Frites et ketchup Chanteneige Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Crousti fromage Petits pois Fruit de saison BIO 
Semaine 37 Du 08 septembre au 12 septembre C1 S2	Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Emmental BIO  Fruit de saison BIO  SV : Filet de colin sauce catalane	Taboulé Rôti de bœuf BIO au jus Courgettes à la niçoise Fromage blanc à la vanille	Radis beurre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP et Carottes BIO vichy Petits suisses nature sucrés G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade de blé Filet de hoki MSC au curry Brocolis BIO au gratin  Gouda IGP  Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u> Salade verte de saison Lasagnes d'aubergines Crème vanille Fruit de saison BIO 
Semaine 38 Du 15 septembre au 19 septembre C1 S3	Salade de perles au surimi Filet de colin MSC au basilic Meli mélo haricots Yaourt nature BIO  Miel proposé à part	<u>Menu végétarien</u> Salade de tomate et pois chiche Riz aux poivrons Tomme Catalane AOP  Fruit de saison BIO  Madeleine	Salade verte de saison et croûtons Chipolatas Lentilles cuisinées Montagnou Tarte aux pommes SP/SV : Omelette Lentilles sans lardons G : Pain/Pâte à tartiner/ Yaourt aux fruits mixé	Rôti de dinde au jus Petits pois carottes Brie BIO  Fruit de saison BIO  SP/SV : Petits pois carottes sans viande SV : Filet de poisson meunière	Concombre sauce bulgare Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO  SV : Penne à la sauce tomate
Semaine 39 Du 22 septembre au 26 septembre C1 S4	<u>Menu végétarien</u> Clafoutis à la tomate Salade de pâtes repas Ossau Iraty AOP  Fruit de saison BIO 	Pizza soleillade Filet de colin MSC pané Epinards BIO à la crème  Mini cabrette BIO  Fruit au sirop	Veau marengo Purée de pomme de terre BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison SV : Crousti fromage sauce tomate G : Pain/Kiri/ Compote pomme coing	Carottes BIO râpées  Seiche à la provençale Riz pilaf aux oignons Fromage blanc nature BIO  Sucre proposé à part	Chou chinois sauce bulgare Sauté de poulet à la moutarde Poêlée méditerranéenne Saint nectaire AOP  Gaufre au sucre
Semaine 40 Du 29 septembre au 3 octobre C1 S5	<u>Menu végétarien</u> Couscous aux légumes Semoule BIO Vache qui rit Moelleux chocolat maison Crème anglaise	Haricots verts vinaigrette Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO  SV : Pâtes à la sauce tomate	Croissillon à l'emmental Omelette maison Courgettes BIO sautées Compote pomme fraise G : Gaufre au chocolat/ Petits suisses aromatisés	Salade verte de saison Sauté de porc aux olives Pomme de terre et carottes Port salut Flan caramel BIO SP : Poulet rôti LR SV : Sauce aux olives	Salade de riz Filet de colin MSC à la provençale Duo de choux BIO en gratin Cantal AOP  Fruit de saison BIO 

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements