

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 31 août au 4 septembre	Pamplermousse et sucre Sauté de poulet grillé Riz pilaf aux poivrons Yaourt aromatisé fruits mixés SV: Sauce tomate G : Pain/Six de savoie/Fruit	<u>Rentrée des classes</u> Tarte au 3 fromages Filet de poisson meunière MSC Ratatouille Petit Louis Fruit de saison BIO 	Salade de riz Omelette au fromage Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison BIO G : Crumble aux pommes/Yaourt nature sucré	<u>Menu Végétarien</u>  Melon charentais BIO  Tortellinis épinards et ricotta à la crème Compote BIO pomme poire Langue de chat	Haricot vert vinaigrette Steak haché de boeuf au jus Purée de pomme de terre BIO Fromage blanc BIO nature  Sucre proposé à part Fruit de saison BIO 
Semaine 37 Du 7 septembre au 11 septembre	Salade de blé Filet de colin MSC au curry Courgettes sautées St Nectaire AOP  Fruit de saison BIO 	Betteraves vinaigrette Carbonara aux lardons Torsades natures Emmental râpé Fruit de saison BIO  SP: Carbonara à la dinde SV: Sauce crème	Chou chinois sauce bulgare Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Fromage blanc nature sucré SV: Sauce blanquette G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade de perles au surimi Sauté de poulet snacké Brocolis BIO au gratin  Emmental BIO  Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u> Salade verte de saison Lasagnes d'aubergines Crème vanille Fruit de saison BIO 
Semaine 38 Du 14 septembre au 18 septembre	Taboulé Cordon bleu de dinde 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 	Salade verte de saison et dès de cantal AOP  Chipolatas  Lentilles sans lardons Tarte aux pommes SP: Poulet rôti G : Pain/chocolat/Petit suisse nature sucré	Salade de pomme de terre Filet de colin MSC à la provençale Poêlée de légumes Gouda BIO  Fruit de saison BIO 	Concombre sauce bulgare Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO  SV : Spaghettis à la sauce tomate
Semaine 39 Du 21 septembre au 25 septembre	Pizza Poulet rôti Poêlée méditerranéenne Fromage blanc nature BIO  Sucre proposé à part	Salade de blé Filet de colin MSC pané Epinards BIO à la crème Mini cabrette BIO  Fruit au sirop	Melon charentais Veau marengo Purée de pomme de terre BIO Yaourt aromatisé SV: Sauce tomate G : Pain/Kiri/Compote BIO pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Salade verte de saison Œuf dur Salade de pâtes repas Emmental BIO  Fruit de saison BIO 	Radis beurre Sauté de porc aux olives Riz au petit légumes Brie BIO  Fruit de saison BIO  SP: Poulet rôti SV: Sauce aux olives
Semaine 40 Du 28 septembre au 2 octobre	Pâté de campagne Filet de colin MSC au basilic Duo de choux BIO en gratin Yaourt fermier de Lozère SP/SV: Tomate vinaigrette	Carottes râpées BIO  Vinaigrette servie à part Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO  SV: Sauce tomate	Croisillon à l'emmental Omelette maison Courgettes BIO sautées Compote pomme fraise G : Pain/Kiri/Fruit	Salade verte de saison Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Tomme catalane AOP  Fruit de saison BIO  SV: Sauce piperade	<u>Menu végétarien</u> Couscous aux légumes Semoule BIO Vache qui rit Moelleux chocolat maison Crème anglaise

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