

Menus du 31 août au 2 octobre 2026
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 31 août au 4 septembre	Pamplemousse et sucre Sauté de poulet grillé Riz pilaf aux poivrons Yaourt aromatisé fruits mixés	<u>Rentrée des classes</u> Pizza au fromage Cordon bleu de dinde Ratatouille Petit Louis Fruit de saison BIO 	Salade de riz Jambon de dinde 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	<u>Salade de blé</u> Poulet rôti 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	Chou chinois sauce vinaigrette Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Fromage blanc nature sucré G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade de perles SANS 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 Steak haché de bœuf Poêlée de légumes Gouda BIO  Fruit de saison BIO 	Concombre sauce vinaigrette 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 Steak haché de bœuf Epinards BIO à la crème  Mini cabrette BIO  Fruit au sirop	Melon charentais Veau marenge Purée de pomme de terre BIO Yaourt aromatisé G : Pain/Kiri/Compote BIO pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Salade verte de saison Jambon de dinde 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 
Semaine 40 Du 28 septembre au 2 octobre C1 S4	Pâté de campagne Steak haché de bœuf au jus Duo de choux BIO en gratin Yaourt fermier de Lozère SP: Tomate vinaigrette	Carottes râpées BIO  Vinaigrette servie à part Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé  Fruit de saison BIO 	Friand au fromage Cordon bleu de dinde 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 	<u>Menu végétarien</u> Couscous aux légumes Semoule BIO Vache qui rit Gateau fourré au chocolat Yaourt aro aux fruits mixés

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