

MENUS SEPTEMBRE 2026						
LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
			REPAS VEGETARIEN			
Salade de blé aux légumes à la sauce vinaigrette (1) (9)	Salade de batavia à la sauce vinaigrette (9) 	Salade pomme de terre / thon / cornichons (2)(3)(4)(9) 	Tomate et mozzarella (2)(9) 	Radis /beurre (2) 	Salade de riz à la nicoise (Tomates, oignons, olives noires) (3)(7)(9) 	Poivrons marinés à l'huile d'olive   
Rôti de porc	Tortis à la bolognaise (1) 	Cuisse de poulet 	Brouillade crémeuse (2)(3) 	Filet de colin frais (4) 	Tomates farcies x2 (bœuf)  	Escalope de poulet 
Haricots plats (7)	Emmental râpé (2)   	Ratatouille (7)     	Haricots verts (7)	Gratin dauphinois (2)  		Linguines au pesto (1)(2)
Cantal jeune (2)   	Crème dessert à la vanille (2)(3)(11)(12)	Fourme d'Ambert (2)		Saint-Nectaire (2)   	Chèvre (2)	Coulommiers (2)
Pêche blanche – Pain (1) 	Pain (1) 	Prunes rouges – Pain (1)  	Tarte aux pommes (1)(2)(3) - Pain (1) 	Compote de Pommes – Pain (1) 	Bavarois aux fruits rouges - Biscuit (1)(2)(3)(11)(12) – Pain (1) 	Eclair au café (1)(2)(3)(11)(12) - Pain (1) 

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
REPAS VEGETARIEN						
Salade de lentilles à l'échalote (9)	Concombre et fêta (2)   	Salade de brocolis / lardons / amandes effilées (9)(12)	Salade de semoule de blé et tomates maison à l'huile d'olive (1) 	Carottes râpées (9)   	Asperges vertes à la sauce vinaigrette (9)	Feuilleté au fromage (1)(2)(3)
Nuggets de blé (1)(2)(3)(10)(12)	Sauté de bœuf 	Paella royale (Riz, fruits de mer, poulet, chorizo) (4)(5)(6)(7)  	Filet de cabillaud à la meunière (2)(4) 	Ouf dur en béchamel (1)(2)(3)	Saucisse de Toulouse	Suprême de pintade 
Courgettes sautées    	Cœur de blé (1)		Poêlée lyonnaise (7)	Epinards à la crème (1)(2)(3)	Ecrasé de pomme de terre (2)  	Tomates à la provençales (1)  
Emmental portion (2)   		Tomme noire (2)   	Mini Roitelet (2)	Saint-Paulin (2) 	Bonbel (2)   	Camembert (2)   
Melon de pays – Pain (1) 	Crème glacée et biscuit (1)(2)(3)(11)(12) Pain (1) 	Pastèque – Pain (1)    	Pêche jaune – Pain (1) 	Gâteau quatre quart maison (1)(2)(3) Pain (1) 	Reine-Claude – Pain (1)    	Flan pâtissier (1)(2)(3)(11)(12) – Pain (1) 

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
				REPAS VEGETARIEN		
Salade de concombre à la grec (10)(11)   	Salade de quinoa (9)	Salade de betteraves à la mimolette (2)(9)	Melon 	Toast et houmous (1)	Salade douceur (avocat, tomate mondée & mousse de fromage frais à la ciboulette) (2) 	Pâté en croûte, cornichon (1)(2)(3)(7)
Sauté de poulet à la cacahuète (10)(11)(12)(14)  	Gratin de colin (3)(4)  	Sauté de veau aux olives 	Jambon blanc (7)	Dahl de lentilles (2)(12) 	Côte de porc  	Dos de merlu sauce au chorizo (2)(4)
Riz thaï	Brocolis à l'ail	Polenta (2) 	Purée de légumes     	Boulgour (1) 	Aubergines à la provençale  	Navets glacés  
Yaourt à boire (2)	Croc'lait (2)	Petit suisse aux fruits (2)	Edam (2)   	P'tit Soignon (2)	Mini-cabrette (2) 	Roquefort (2)
Litchis au sirop – Pain (1) 	Poire Beurré-Hardy - Pain (1)    	Raisins blanc (7) – Pain (1)    	Gâteau marbré (1)(2)(3)(11)(12) – Pain (1) 	Melon vert – Pain (1)    	Figues fraîches Pain (1) 	Paris-Brest (1)(2)(3)(11)(12) Pain (1) 

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
REPAS VEGETARIEN						
Œuf mayonnaise, (3)(9)	Salade iceberg et croûtons sauce blanche (2)(9) 	Salade antioise junior (pommes de terre, betteraves, concombre) (3)(4)(9)    	Salade concombre / pois chiches et œuf (3)(9)   	Tomates et fêta (2)(9) 	Saucisson cornichons (3)(7)(12)	Frisée aux lardons (1)(9) 
Farfalles au pesto (1)(2)	Pilons de poulet 	Dos de cabillaud aux herbes (4) 	Sauté d'agneau (1) 	Chipolatas grillés	Quiche saumon et brocolis (1)(2)(3)(4)  	Choucroute garnie (1)(7) 
	Frites	Gratin ravioles de Romans et courgettes (1)(2)(3)    	Courgettes sautées à l'ail    	Lentilles à la moutarde (9) 	Blettes aux cinq épices, ail et huile d'olive.	
Parmesan et emmental râpés (2)   	Gouda (2)	Rondelé (2)	Chantailou (2)	Yaourt à la grecque (2)	Saint-Albray (2)	Tartare aux fines herbes (2)
Abricot – Pain (1)    	Crème glacée (1)(2)(3)(11)(12) – Pain (1) 	Mirabelle – Pain (1) 	Melon Canari – Biscuits (1)(2)(3)(11)(12) – Pain (1)    	Pêche au sirop chantilly (1)(2)(3)(4) Pain (1) 	Raisin muscat (7) – Pain (1)    	Religieuse au chocolat (1)(2)(3)(11)(12) – Pain (1) 



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



Nouvelle Agriculture



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Raisonnée



Fait Maison

LEGENDES DES ALLERGENES :

1- GLUTEN / 2- LAIT / 3- ŒUF / 4- POISSON / 5- CRUSTACE / 6- MOLLUSQUE / 7- SULFITE
8- CELERI / 9- MOUTARDE / 10- SESAME / 11- SOJA / 12- FRUITS à COQUES / 13- LUPIN / 14- ARACHIDE



Bleu Blanc Cœur



Circuit Court



Label Rouge

Agriculture Biologique

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des