

Menus du 01 au 04 septembre 2026

TOUS À TABLE !!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
ENTRÉE		TABOULÉ	ROSETTE/TARTINE DE BEURRE	MELON (3)
PLAT PROTIDIQUE		ROSBEEF (4)	ESCALOPE DE POULET (4) À LA CRÈME	OMELETTE NATURE (4)
GARNITURE		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNE REGATE	GRATIN DE COURGETTES
PRODUIT LAITIER		BÛCHE DE CHÈVRE (8)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS (8)	BABYBEL (8)
DESSERT		FRUIT CRU	FRUIT CRU	PETIT FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTE

LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 07 au 11 septembre 2026

TOUS À TABLE !!!!!

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u> 	<u> VENDREDI</u>
ENTRÉE	SALADE DE COQUILLETTES	SALADE DE TOMATES AU BASILIC (3)	SALADE DE POIS CHICHE	CAROTTES RÂPÉES (3)
PLAT PROTIDIQUE	RÔTI DE PORC IGP (4)(5)	CORDON BLEU DE VOLAILLE (4)	PLAT UNIQUE	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES (4)
GARNITURE	GARNITURE DE LÉGUMES	RIZ AU BEURRE	LASAGNES DE LÉGUMES DU SUD, SAUCE TOMATE	POMMES DE TERRE VAPEUR
PRODUIT LAITIER	CAMEMBERT BIO (9) (8)	SAINT MORET BIO (9) (8)	PETIT SUISSE SUCRÉ (8)	PETIT LOUIS (8)
DESSERT	FRUIT CRU	MOUSSE AU CHOCOLAT (8)	FRUIT CRU	TIMBALE VANILLE/CHOCOLAT

LEGENDES



0

1

2

3

4

5

6

7

8 LAIT F

9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension
Toutes nos viandes sont d'origine française. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 14 au 18 septembre 2026

TOUS À TABLE !!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
ENTRÉE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE VERTE (3)	SALADE DE PÂTES AU PESTO	SALADE DE CONCOMBRES À LA MENTHE
PLAT PROTIDIQUE	CUISSES DE POULET (4) RÔTIES	RAVIOLIS BOLOGNAISE DE BOEUF (4)	PLAT UNIQUE	FILET DE MERLU (7) À L'HUILE D'OLIVE
GARNITURE	PETIT POIS	PLAT UNIQUE	RATATOUILLE /FALAFELS	EBLY
PRODUIT LAITIER	CARRÉ FRAIS BIO (8)(9)	TOMME BLANCHE (8)	LE CARRÉ (8)	TARTARE (8)
DESSERT	FRUIT CRU	BOULE SORBET FRAISE	FRUIT CRU	FROMAGE BLANC AU MIEL (8)

LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 21 au 25 septembre 2026

TOUS À TABLE !!!!!!!

MENUS SUR LE THÈME DE L'AUTOMNE	LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	CROISILLON CHAMPIGNONS	ASPERGE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES (3), RAISINS SECS	SALADE ICEBERG, NOIX
PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ D'AGNEAU DE SISTERON(6) (4) (3)	ŒUF DUR (4) EN BÉCHAMEL	DOS DE COLIN (7) SAUCE AURORE	JAMBON BLANC (4)
GARNITURE	PURÉE DE POTIMARRON	POMMES NOISETTES	POLENTA	FLAGEOLETS
PRODUIT LAITIER	BRIE (8)	LA VACHE QUI RIT (8)	PAVÉ D'AFFINOIS (8)	LEERDAMMER (8)
DESSERT	POIRE AU CHOCOLAT	POMME	PETITS FILOUS AUX FRUITS	COMPOTE POMMES/CHÂTAIGNES/BISCUIT

HELLO
AUTOMNE
LEGENDES



0

1

2

3

4

5

6

7

8 LAIT F

9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.



Menus du 28 septembre au 02 octobre 2026

TOUS À TABLE !!!!!

	 LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	SALADE VERTE (3)	BETTERAVES (3) VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE	SALADE COLESLAW (3)	FEUILLETÉ AU CHÈVRE
PLAT PROTIDIQUE	PLAT UNIQUE	CURRY DE CREVETTES	CARBONADE FLAMANDE (4)	PARMENTIER DE CANARD À LA PATATE DOUCE (4)
GARNITURE	GNOCCHI POMODORO BASILICO	GALETTE DE BROCOLIS/CAROTTES	FRITES	PLAT UNIQUE
PRODUIT LAITIER	SAINT PAULIN (8)	TOMME DE SAVOIE (8)	CHAVROUX (8)	LEERDAMMER (8)
DESSERT	YAOURT BRASSÉ BIO AUX FRUITS MIXÉS (8)(9)	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES (8)	FRUIT CRU

LEGENDES



0



1



2



3



4



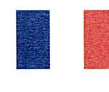
5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.