

Menus du 1er septembre au 02 octobre 2026

S36 du 01 au 04/09/2026	S37 du 07 au 11/09/2026	S38 du 14 au 18/09/2026	S39 du 21 au 25 /09/2026	S40 du 28/09 au 02/10/2026
 Retour scolaire	LUNDI 07	LUNDI 14	LUNDI 21	LUNDI 28/09
	Taboulé Bio Paupiette de veau sauce forestière Carottes persillées Yaourt fermier vanille Fruit Bio	<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade de blé au basilic vinaigrette Pizza soleillade Haricots verts Gouda Bio Fruit	Salade de pois chiches Bio - vinaigrette Nuggets de poisson Courgettes à la crème Peti Louis Fruit	Macédoine de Légumes Bio - vinaigrette Knack de volaille Purée de carottes Bio Petit moulé nature Fruit
MARDI 01	MARDI 08	MARDI 15	MARDI 22	MARDI 29/09
Salade de betteraves Bio vinaigrette Raviolis de bœuf (Plat complet) Chanteneige Bio Fruit	<u>Repas sans viande / poisson</u> Radis beurre Escalope panée végétale Petits pois Emmental (coupe) Crème dessert caramel	Concombres à la crème Cordon bleu Purée de pommes de terre Bio Chèvre tine Purée de fruits Bio	Coleslaw Hachis parmentier de bœuf (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel	Salade de pommes de terre - mayonnaise Dos de colin pané Épinards à la crème Carré de l'Est (coupe) Semoule de lait
JEUDI 03	JEUDI 10	JEUDI 17	JEUDI 24	JEUDI 01/10
Carottes Bio râpées Veau Marengo (steak haché) Semoule Petit moulé nature Purée de fruits	Melon jaune Coquillettes Bio aux dés de jambon* Yaourt fermier nature Bio / sucre Muffin nature aux pépites de chocolat	Salade de tomate au basilic Sauté de bœuf Sauce camarguaise Riz Bio Coulommiers Bio (coupe) Fruit	Salade verte Blanquette de poulet Riz Yaourt fermier nature sucré Éclair au chocolat	<u>Repas sans viande / poisson</u> Crêpe au fromage Omelette Ratatouille Bio Yaourt fermier vanille Fruit
 VENDREDI 04	 VENDREDI 11	 VENDREDI 18	 VENDREDI 25	 VENDREDI 02/10
<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade Pastourelle Crique au cantal Haricots verts Carré du Trièves Bio (coupe) Liégeois au chocolat	Salade de tomates Bio Colin à l'aneth Pommes de terre Vache qui rit Mister Freeze	Salade verte Iceberg Thon à la sicilienne Torsades Petit Suisse aromatisé Bio Fruit	<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade de tomates et maïs Bio Bolognaise végétale Bio Fusillis Bio Édam Bio Purée de fruit	Salade verte iceberg Pennes à la bolognaise Bio (plat complet) Le carré Président Purée de fruits Bio
Entrée de la semaine : Macédoine de légumes	Entrée de la semaine : Concombres à la crème	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette	Entrée de la semaine : Concombre à la crème	Entrée de la semaine : Carottes râpées
Légume de la semaine Carottes persillées	Légume de la semaine : Haricots beurre	Légume de la semaine : Ratatouille	Légume de la semaine : Carottes persillées	Légume de la semaine : Haricots beurre

*Présence de porc dans le menu

Produits en circuit court

Fromage AOP

BIO

!! Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiables !



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les **14 allergènes suivants** : Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.