



SEPTEMBRE 2026



Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
	Rosette Lasagnes Melon	Concombre en vinaigrette Blanquette de dinde Riz Fruit de saison	Taboulé Poisson pané Haricots verts à la tomate Roulé au nutella
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Tomates en salade Spaghettis à la carbonara Compote de pommes	Pâté Cordon bleu Carottes vichy Yaourt à la fraise	Betteraves rouges Cuisse de poulet Semoule Fromage blanc	Chou-fleur en salade Poisson au citron Pommes vapeur Crème au chocolat
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Macédoine de légumes Rôti de dinde à la provençale Riz Yaourt	Salami Chipolatas Jardinière de légumes Salade de fruits	Carottes râpées Spaghettis bolognaise Fromage Fruit de saison	Salade composée Poisson pané Ebly Gâteau marbré
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Concombre vinaigrette Sauté de dinde au curry Pâtes Fruit de saison	Feuilleté au jambon Rôti de porc Haricots verts Compote de pommes	Betteraves rouges Bœuf au paprika Purée de pommes de terre Yaourt	Rosette Poisson en sauce tomate Semoule Gâteau
Lundi 28	Mardi 29		
Brocolis vinaigrette Sauté de porc au chorizo Riz Compote de pommes	Lentilles en salade Saucisse Chou-fleur au jus Fruit de saison		

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.
Merci ! Aurore Bourdiol