

MENUS



Du 01 septembre au 25 septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/08 au 04/09 2026	Fin des vacances d'été Bonne rentrée à tous!	Pastèque sans pépins Steak haché Frites ,sauce poivre Glace Mars Fruit de saison	Piémontaise au jambon Feuilleté chèvre épinards Salade verte Dessert au choix Fruit de saison	Rillettes de thon Omelette au fromage <i>Végétarien</i> Haricots verts Fromage Gâteau aux pommes	Salade coleslaw Chipolatas Purée de pommes de terre Raisin
07/09 au 11/09	Taboulé Paupiette de veau Poêlée de légumes Fromage Nectarine	Salade de riz Filet de poulet Duo de petits pois et carottes Yaourt nature au lait de brebis Fruit de saison	Saucisson à l'ail Croque monsieur Salade et tomates Dessert au choix Fruit de saison	Trio de tomates à l'ancienne Dos de colin Riz basanti sauce piperade Far au chocolat Fruit de saison	Carottes rapées Spaghetti semi complètes Sauce tomates basilic parmesan <i>Végétarien</i> Dés de fruits du Verger,madeleine Fruits de saison
14/09 au 18/09	Céleri remoulade Lasagne Laitue Banane	Melon Emincé de poulet à la forestière Coquillettes et brocolis Petits filous aux fruits Fruit de saison	Toasts au chèvre Filet de colin Pommes au beurre Dessert au choix Fruit de saison	Macédoine de légumes Croissant jambon fromage Salade mache Pomme	Salade de concombre et radis Samoussa aux légumes <i>Végétarien</i> Riz et ratatouille Liégeois à la vanille Fruit de saison
21/09 au 25/09	Salade grecque Cordon bleu Haricots verts Fruits au sirop crème anglaise Fruit de saison	Betteraves rouges Roti de porc échine Pommes Vallés dAuges Fromage Fromage blanc coulis de fruits rouges	Salade de surimi Poulet roti Pommes dauphines Dessert au choix Fruit de saison	Salade d'artichauds,mais Dos Cabillaud Pommes de terre vapeur Sauce béarnaise Poire	Chou rouge vinaigrette, œuf dur Pizza aux trois fromages <i>Végétarien</i> Laitue Mousse au chocolat Fruit de saison

A retenir : les menus peuvent varier selon les produits frais disponibles,les livraisons et les conditions climatiques

Origine des viandes utilisées par le restaurant scolaire :

	Viande de bœuf française		Viande ovine française
	Viande de porc française		Volaille française

Origine des fruits et légumes utilisés par le restaurant scolaire :

	Fruits et légumes français
<i>Végétarien</i>	Pas de viande

	Produits issus de l'agriculture biologique		Haute Valeur Environnementale
	Fait Maison		Appellation d'Origine Protégée
	Pêche Durable		Produits bretons