



Restaurant scolaire

4 rue du Civoir

Tél. : 05 55 00 18 13

MENU SEPTEMBRE 2026

mardi 1		mercredi 2		jeudi 3		vendredi 4			
	tomates vinaigrette mijoté de boeuf coquillettes fromage* mousse au chocolat	pamplemousse au sucre poisson pané purée de patate douce compote	Melon * lasagnes aux champignons salade tomme noire fruit de saison bio *		feuilleté au fromage rôti de veau à la moutarde haricots verts fromage blanc nature*				
lundi 7		mardi 8		mercredi 9		jeudi 10		vendredi 11	
betteraves et fêta volaille curry coco semoule glace		pâtes au pesto maison omelette ciboulette carottes glacées fromage IGP* fruit de saison bio *		sardine et beurre Filet de poulet pommes boulangères moelleux aux pommes		quiche lorraine rôti de porc lentilles fromage AOP* pomme du limousin*		salade/croûtons/parmesan Poisson frais sauce basilic ratatouille riz au lait	
lundi 14		mardi 15		mercredi 16		jeudi 17		vendredi 18	
Macédoine/œuf dur chili de lentilles riz pilaf fromage AOP* banane		carottes râpées au citron* steak haché courgettes au thym fromage blanc aux fruits		salade de chèvre chaud jambon braisé maison jardinière maison fruits au sirop		melon émincé de truite au citron choux fleur et brocolis vapeur* yaourt framboise		terrinerie de volaille(BEAUREGARD) paupiette de volaille purée maison chavroux fruit de saison bio*	
lundi 21		mardi 22		mercredi 23		jeudi 24		vendredi 25	
betteraves vinaigrette boulettes d'agneau à la tomate pâtes complètes yaourt vanille		céleri rémoulade cuisse de poulet haricots beurre fromage AOP* fruit de saison bio*		salade de riz croque monsieur végétarien salade six de Savoie brownie chocolat		melon duo de poisson et moules petits pois carottes yaourt aromatisé		tomates au fromage blanc cordon bleu pommes maxime banane*	
lundi 28		mardi 29		mercredi 30					
haricots verts vinaigrette nuggets de volaille poêlée de légumes mimolette fruit de saison bio*		carottes râpées nem aux légumes dashl de lentilles corail fromage blanc/granola maison		concombres vinaigrette escalope de volaille épinards à la crème fromage AOP* pastèque					

Vert= Bio



Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

Rouge = Produits de qualités et durables (Label Rouge, AOP, IGP, HVE, écolabel pêche durable...)

Bleu = Produits Locaux



(rayon 150 km) et issus d'agriculture raisonnée

Pdt = pommes de terre H = haricots

* Aide EU à destination des écoles

