



Restaurant scolaire
4 rue du Civoir
Tél. : 05 55 00 18 13

MENUS CRÈCHE 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 *		feuillete au fromage rôti de veau à la moutarde haricots verts fromage blanc nature*
	bœuf/pdt/carottes	poisson/pdt/patate douce	volaille/pdt/courgettes		veau/pdt/h verts
lundi 7		mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
betteraves et teta volaille curry coco semoule glace	pates au pesto maison omelette ciboulette carottes gacees fromage IGP* fruit de saison bio *	sardine et beurre Filet de poulet pommes boulangeres moelleux aux pommes	quiche lorraine rôti de porc lentilles fromage AOP* pomme du limousin*		salade/croutons/parmesan Poisson frais sauce basilic ratatouille riz au lait
volaille/pdt/betteraves	poisson/pdt/carottes	poulet/pdt/celeri	porc/pdt/petits pois		poisson/pdt/courgettes
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 jardiniere maison fruits au sirop	melon émincé de truite au citron choux fleur et brocolis vapeur* yaourt tramboise		terrine de volaille(BEAUREGARD) paupiette de volaille puree maison chavroux fruit de saison bio*
volaille/pdt/butternut	steak hache/pdt/courgettes	jambon/pdt/carottes	truite/pdt/epinards		paupiette/pdt/h verts
lundi 21		mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
betteraves vinaigrette boulettes d'agneau à la tomate pates completes yaourt vanille	celeri remoulade 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*
agneau/pdt/betteraves	poulet/pdt/h beurre	volaille/pdt/patate douce	poisson/pdt/petits pois		volaille/pdt/celeri
lundi 28		mardi 29	mercredi 30		
haricots verts vinaigrette nuggets de volaille poêlée de légumes mimolette fruit de saison bio*	carottes rapees nem aux legumes dashi de lentilles corail fromage blanc/granola maison	concombres vinaigrette escalope de volaille epinards a la creme fromage AOP* pâteque			
poisson/pdt/h verts	jambon/pdt/carottes	volaille/pdt/epinards			

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

