

Menu du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Radis Beurre doux 		Carottes Bio   râpées vinaigrette	
Plat	Boeuf LR   bourguignon SV : Omelette Bio 	Fileté de poisson blanc MSC  à l'emmental	Palets de seitan Bio 	Jambon blanc supérieur Label Rouge SV : Tranche végétale aux haricots blancs
Garniture	Petits pois Bio  	Riz de Camargue IGP  Bio 	Epinards Bio  béchamel	Gratin dauphinois maison (pdt bio )
Produit Laitier	Lait nature Bio   	Pont l'évêque AOP  	Saint-Morêt Bio  	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits
Dessert	Muffin chocolat noisettes Bio  	Pomme Bio   	Dés de poires au sirop Bio	Banane

 Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)
  Produit Local
  Produit Bio
  Aide UE à destination des écoles
  Aide UE à destination des écoles
 "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

[illegible]