

Menu du 01 Septembre au 02 Octobre 2026

	Mardi 01 septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	Melon Steak haché de bœuf (VF) Purée de pomme de terre (M) Cantal (BIO) Glace (S)	Taboulé (M) Blanc de poulet à la crème (VF) (M) Haricots verts (BIO) Yaourt aux fruits bio	Concombres avec morceaux d'œufs (M) Poisson frais (F) Ratatouille avec Riz (M) (BIO) Brie Pêche
Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Friands au fromage (S) Croque véggie (S) Lentilles vertes Yaourt sucré (BIO) Raisin	Quinoa en salade avec dès de fromage Rôti de porc (VF) Haricots verts persillés Crème vanille	Salade de tomates avec basilic Sauté de dinde aux champignons (VF) Potatos (S) Fromage blanc sucré Compote (BIO)	Taboulé (M) Poisson pané (f) Courgettes grillées (M) Emmental Marbré au chocolat (M)
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Salade de riz Légumes à couscous avec pois chiches (M) Babybel (BIO) Ananas au miel (M)	Salade de concombres Bœuf Bourguignon (VF) (M) Pâtes aux courgettes (M) Mimolette Tartelette aux noix et chocolat (M)	Salade de tomates avec Avocats (M) Hachis parmentier (VF) (M) Salade verte Yaourt au sucre (BIO) Melon	Salade de radis (M) Saucisses (VF) Lentilles vertes (SEC) Tomme blanche Glace (S)

Menu du 01 Septembre au 02 Octobre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Haricots verts en salade Quiche individuelle aux courgettes (M) Salade verte Petit suisse	Duo de melon et pastèque Rougail de saucisses avec Riz (VF) (M) Brie Compote / Sablés (M)	Salade de pomme de terre (M) Poulet sauce moutarde (VF) (M) Salsifis (M) Cantal Gâteau à la cannelle (M)	Charcuterie, beurre Poisson Purée de carottes (M) Yaourt aux fruits (BIO) Fruit
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 Octobre
Salade de pâtes avec tomates (M) Nuggets végie (S) Haricots verts St nectaire Compote	Carottes râpées avec emmental (M) Steak haché de bœuf (VF) Petit pois (C) Mousse au chocolat (M)	Salade de tomates (M) Cordon bleu (S) Pâtes, courgettes (M) Tomme blanche Raisin	Pâté (VF) Brandade de morue (M) Salade verte Fruit

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des denrées alimentaires.

La majorité de nos fruits et légumes frais servis viennent d'une agriculture raisonnée.

Les viandes servis proviennent de la Boucherie de Carsac Aillac (Ou Groléjac si fermeture)

(M) Maison (VF) Viande française (L) Local

Les menus sont soumis à validation par une Diététicienne Nutritionniste diplômée.