

Menu du 01 Septembre au 03 Octobre 2025

Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
Taboulé (M) Blanc de poulet à la crème (M) (VF) Haricots verts (S) Yaourt fruits	Melon (L) Steak haché (F) (VF) Purée de Pomme de terre (M) Cantal Glace (S)	Salade de pâtes (Tomates, Concombres, Pois chiches) Croq au fromage (S) Carottes persillées (M) Fromage blanc sucré Raisin	Concombres avec morceaux d'œuf Poisson (F) Ratatouille (M) (L) Riz Brie Pomme
Lundi 08 septembre	Mardi 09 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Betteraves, Carottes Sauté de Dinde(M) (VF) Pomme dauphine 1 petit suisse sucré Compote de pomme	Salade de Riz (Emmental, Maïs) Rôti de porc (VF) Courgettes grillées (M) Crème à la vanille	Tomates à la vinaigrette (L) Galettes aux courgettes, Flocons d'avoine (M) Coquillettes Fromage Blanc non sucré avec coulis Fraise Kiwi	Salade de pomme de terre (M) Poisson pané (F) Petit pois/ Carottes Gouda Cake marbré (M)
Lundi 15 septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Melon Saucisses (VF) Choux fleur à la béchamel (M) Yaourt au fruit Raisin	Concombres à la vinaigrette Daube (VF) Poêlée d'Aubergine Carottes et Blé (M) Camembert Brownies au chocolat (M)	Quinoa aux petits légumes (Carottes, Maïs) Quiche Individuelle aux courgettes Salade verte Haricots rouges, dés d'emmental Compote	Billes de Melon, Pastèque Fricassé de porc (VF) Nouille Glace

Menu du 01 Septembre au 03 Octobre 2025

Lundi 22 septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Piémontaise (Pomme de terre, Tomates, Cornichons, Œufs) (M) Poulet basquaise (VF) Haricots verts (S) Fromage blanc sucré	Salade Coleslaw (Choux +carottes) (M) Hachis parmentier (M) Salade verte (L) St Moret Compote, Biscuit sec	Concombres à la crème (M) (L) Lasagnes végétarienne (M) Saint Paulin Gâteau au yaourt (M)	Pâté Poisson frais (F) Ratatouille (M) Yaourt mixé (BIO) Banane
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Brocolis à la vinaigrette (L) Pâtes à la Bolognaise Porc (M) Brie Compote	Tomates emmental (L) Boulettes de bœufs (VF) Semoule + Légumes à couscous (M) Glace	Taboulé (M) Clafoutis à la ratatouille (M) Saint Nectaire Duo de pommes, poires	Saucisson, Beurre Gratin de Colin Patate douce, Patate (M) Banane

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.