



MENUS du 21 septembre au 16 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre 2026	Salade de pâtes au thon ⁴⁻⁹ Filet de poulet au basilic ¹⁻⁶ Poêlée de courgettes ¹⁻⁶ Yaourt à la vanille ^{bio/local 6} Raisin	Salade de chou ⁹ Chili sin carne ⁶ Riz Crème chocolat ^{bio/local 6} Poire	Salade de tomates ⁹ Blanquette de dinde ¹⁻⁶ Coquillettes ¹ *Saint Nectaire AOP ⁶ Ananas	Carottes râpées ⁹ Hachis parmentier ⁶ Salade verte ⁹ *Tome d'Anjou ^{bio/local 6} Tarte aux pommes ¹⁻⁶	Taboulé maison ¹⁻⁹ Poisson meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Ratatouille Bûche du Pilat ⁶ Prune
Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026	Radis beurre Pizza aux fromages ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Brie ⁶ Compote de pommes	Pain de thon mayo maison ³⁻⁴⁻⁶ Cordon bleu ¹⁻⁶ Petits pois ⁶ Petits suisses aux fruits ⁶ Pomme	Taboulé maison ¹⁻⁹ Poulet rôti Haricots verts ⁶ *Fleur d'Anjou ^{bio/local 6} Poire	Salade de riz- crudités ⁹ Rôti de porc Courgettes à la crème ¹⁻⁶ Mousse au chocolat ⁶ Raisin	Salade piémontaise ³⁻⁹ Cassolette de poisson ¹⁻⁴⁻⁶ Brocolis ⁶ *P'tit Gris de Loire ^{bio/local 6} Banane
Semaine du 5 au 9 octobre 2026	Salade coleslaw ⁶⁻⁹ Pâtes carbonara ¹⁻⁶ *Saint Nectaire AOP ⁶ Pomme	Salade strasbourgeoise ⁹ Escalope de dinde à la crème ⁶ Haricots verts ⁶ *Fleur d'Anjou ^{bio/local 6} Raisin	Macédoine de légumes ³⁻⁹ Tarte aux fromages ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Yaourt aromatisé ⁶ Banane	Salade de pâtes aux crudités ¹⁻⁹ Poisson meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Epinards à la crème ¹⁻⁶ *Tomme de Loire ^{bio/local 6} Poire	Céleri rémoulade ⁸⁻⁹ Saucisse de Toulouse Frites Fromage blanc à la vanille ^{bio/local 6} Ananas
Semaine du 12 au 16 octobre 2026	Terrine de campagne Emincé de bœuf ^{bio/local 6} Semoule ¹ *Cantal AOP ⁶ Raisin	REPAS A THEME OCTOBRE ROSE	Céleri rémoulade ⁸⁻⁹ Jambon grillé Purée de légumes maison ⁶ Camembert ⁶ Pomme	REPAS A THEME	Salade de chou ⁹ Gratin de poisson ¹⁻⁴⁻⁶ Salade verte ⁹ *Tome d'Anjou ^{bio/local 6} Banane

ALLERGENES

1-Gluten	5-Arachides	10- Lupin
2- Crustacés	6- Lait+lactose	11-Sulfites
3-Œufs	7-Fruits à coques	12- Soja
4-Poissons	8-Céleri	13-Sésame
	9-Moutarde	14 –Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.

* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** – Toutes nos céréales sont bios

* **VIANDÉ élevée et abattue en France – sous label de Qualité**

* **FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS**

* **POISSONS EGALIM**

* **LOCAL ET BIO**

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

** Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école*