

MENU 1 septembre au 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
	<u>Rentrée</u> Melon Steak haché 2 Pâtes de couleurs Glace	Concombre ciboulette Poisson Epinards Fromage <u>bio</u> Compote 1	<u>Végé</u> Salade de tomate Pizza Salade verte Yaourt <u>bio</u>
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Pastèque Chipolatas 5 Ratatouille Fromage <u>bio</u> Flan pâtissier	<u>Végé</u> Macédoine de légumes Tomate farcis végété Riz Fromage blanc <u>bio</u>	Salade verte fromage croustillon Sauté de bœuf 2 Blé Crème dessert <u>bio</u>	Salade de lentilles Poisson pané Brocolis Fromage Nectarine
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Carottes Rapées Escalope de veau 2 Pommes de terre sautées Fromage <u>bio</u> Pêche au sirop	Chou Chinois fromage Saucisse bœuf 2 Haricots verts Riz au lait	<u>Végé</u> Friand Steak végété Chou fleurs béchamel Yaourt	Salade de pâtes Omelette Courgette Fromage Pêche
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Melon Brandade de poisson Salade verte Fromage Tarte aux pommes	Sardine beurre Blanquette de volaille 3 Semoule Fromage Pastèque	Betteraves vinaigrette Petit salé 5 Lentilles Laitage Raisin	<u>Végé</u> Tarte aux légumes Poêlée de légumes Pâte Crème brûlée
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 1er octobre	VENDREDI 2
Salade de riz Cuisse de poulet 3 Haricot vert Fromage <u>bio</u> Nectarine	<u>Végé</u> Concombre à la crème Tortillas Salade verte Poire 1	Champignon Frais Cordon bleu 3 Purée Patate douce Fromage Semoule au lait	Chou fleurs vinaigrette Carbonara de volaille 3 Laitage Banane

Verger de Chezeau 1
Viande bovine française 2
Volaille française 3



Charcuterie de Sommiere 4
Porc français 5

