



MENUS

DU 1er AU 4 SEPTEMBRE 2026

Bonne *Rentrée !*

Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
	Carotte râpée 	Nems de légumes	Duo de saucisson
	Chipolata Lentilles	Riz cantonnais 	Rôti de dindonneau  Flageolet à la crème
	Glace	Compote	Fruit de saison



Repas végétarien hebdomadaire



Recette « faite maison »

Menus validés par notre diététicienne, Valérie Pecheyran à Thèze, validant les critères du dispositif GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)



MENUS

DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Orange et jaune

Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Taboulé 	Carotte râpée/ Maïs 	Betterave	Asperge
Boulette de bœuf  Haricots verts	Poisson sauce citron  Carotte vichy 	Crêpe au fromage Petit Pois	Pâte bolognaise 
Glace	Flamby	Fruit de saison	Compote



Repas végétarien hebdomadaire



Recette « faite maison »

Menus validés par notre diététicienne, Valérie Pecheyran à Thèze, validant les critères du dispositif GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)



MENUS

DU 1er AU 4 SEPTEMBRE 2026

Bonne Rentrée !

Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
	Carotte râpée 	Nems de légumes	Duo de saucisson
	Chipolata Lentilles	Riz cantonnais 	Rôti de dindonneau  Flageolet à la crème
	Glace	Compote	Fruit de saison



Repas végétarien hebdomadaire



Recette « faite maison »

Menus validés par notre diététicienne, Valérie Pecheyran à Thèze, validant les critères du dispositif GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)



MENUS

DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Orange et jaune

Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Taboulé 	Carotte râpée/ Maïs 	Betterave	Asperge
Boulette de bœuf  Haricots verts	Poisson sauce citron  Carotte vichy 	Crêpe au fromage Petit Pois	Pâte bolognaise 
Glace	Flamby	Fruit de saison	Compote



Repas végétarien hebdomadaire



Recette « faite maison »

Menus validés par notre diététicienne, Valérie Pecheyran à Thèze, validant les critères du dispositif GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)