



Ecole de Saint-Cernin-de-Larche



MENUS - SEPTEMBRE 2026 - Bon appétit !

LUNDI		<u>7 septembre</u> Carottes râpées Sauté de porc Légumes Salade de fruits	<u>14 septembre</u> Taboulé maison Tagliatelles au saumon Tomme des ardoisiers	<u>21 septembre</u> Carottes râpées Croque-monsieur Salade Fruits	<u>28 septembre</u> Saucisson à l'ail Sauté de poulet légumes Semoule Gâteau maison
MARDI	<u>1 septembre</u> Tomates en salade Tagliatelles carbonara Gâteau maison	<u>8 septembre</u> Rillettes de thon Poisson au beurre blanc Lentilles corail Fromage blanc	<u>15 septembre</u> Tomates en salade Poulet à la crème Riz Yaourt de la Prade	<u>22 septembre</u> Tomates et concombres Truffade Salade Fromage blanc	<u>29 septembre</u> Chou-fleur vinaigrette Pâtes bolognaise Yaourt de la Prade
JEUDI	<u>3 septembre</u> Concombres à la crème Ratatouille Œufs brouillés Fruits	<u>10 septembre</u> Cabécou sur toast Steak haché Frites Fruit	<u>17 septembre</u> Œufs durs mayonnaise Gratin de courgettes Salade Fruit	<u>24 septembre</u> Haricots verts en salade Rougail saucisse Riz Yaourt de la Prade	<u>1 octobre</u> Tomates / œuf dur Pizza fromage Salade Panna cotta au coulis de fruits
 VENDREDI	<u>4 septembre</u> Brocolis vinaigrette Poisson pané Haricots verts Compote	<u>11 septembre</u> Salade de riz Quiche aux légumes Salade Yaourt de la Prade	<u>18 septembre</u> Pâté de campagne Poulet rôti de la ferme Pommes de terre rôties Riz au lait	<u>25 septembre</u> Salade de petit épeautre Poisson Ratatouille Tartare de la Prade	<u>2 octobre</u> Cabécou sur toast Quiche au saumon Epinards Yaourt de brebis



 Menus végétariens