



Menus Septembre 2026



Achat local en rouge

Achat bio 

* = fruits et légumes achetés frais

Repas végétarien en jaune

Plat réalisé par l'équipe cuisine de l'école

	Mardi 1 Melon* Sauté dinde Semoule / carotte Saint Nectaire Nectarine*	Mercredi 2 Radis beurre Pizza Salade* Crème chocolat	Jeudi 3 Brocolis vinaigrette * Nems aux légumes Riz Yaourt mirabelle  Fruit *	Vendredi 4 Concombre à la crème Paupiette de veau Haricot vert Tome blanche Glace
Lundi 7 Carotte rapée* Filet de cabillaud Florentine Riz au lait	Mardi 8 Tomates de couleur* / Mozzarella Hachis parmentier Salade* Yaourt Fraise 	Mercredi 9 Taboulé Cordon bleu végétal Ratatouille Cantal Prune*	Jeudi 10 Melon Roti de porc Petit pois / carotte Duo compote pomme* Yaourt onctueux 	Vendredi 11 Salade*, cantal, croûtons, lardons Steak Frites Mousse au chocolat
Lundi 14 Betterave vinaigrette Omelette de p. de terre Salade* Camembert Pêche*	Mardi 15 Pâté marmite / cornichon Poulet Duo de haricots Yaourt Vanille  Abricot*	Mercredi 16 Concombre* crème Panini bacon, cheddar Salade* Entremet caramel Galette St Michel	Jeudi 17 Salade Coleslaw Saucisse Lentilles Fromage de chèvre  Salade de fruits*	Vendredi 18 Menu mexicain Pico de gallo Chili con carne Gâteau mexicain
Lundi 21 Toast de chèvre chaud  Filet de lieu Quinoa gourmand  Coulommier Pomme*	Mardi 22 Salade gauloise (betterave, pomme) Chili végétal / riz Faisselle de chèvre  Banane*	Mercredi 23 Chou vinaigrette Croissant jambon Salade* Semoule au lait	Jeudi 24 Tomates de couleur Sauté de bœuf Coquillettes  Brie Compote pomme poire*	Vendredi 25 Concombre à la crème Jambon grillé Pomme vapeur / brocolis Yaourt fraise  Raisin*