



## Mois de Septembre 2026

|                            | <u>Lundi</u>                                                                                                                                            | <u>Mardi</u>                                                                                                                           | <u>Mercredi</u>                                                                                            | <u>Jeudi</u>                                                                                                                   | <u>Vendredi</u>                                                                                                                          |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du 31/08/26<br>au 06/09/26 |                                                                                                                                                         | « <b>Salade de tomates</b> »<br>Les Pennes bio et<br>la sauce Bolognaise du chef<br>( + <b>râpé</b> )<br>St Môret<br><b>Yaourt Bio</b> | « <b>Melon</b> »<br>Sauté de dinde façon<br>chasseur<br>Poêlée de légumes<br>Mont-Cadi à la coupe<br>Glace | Salade de <b>Betteraves Bio</b><br>Nugget's de blé<br>Pomme de terre à la<br>Provençale<br>Brie à la coupe<br>« <b>Fruit</b> » | Pâté de campagne et<br>cornichons<br>Filet de <b>Lieu</b> aux herbes<br><b>Carottes bio</b> à la crème<br>Emmental<br><b>Compote Bio</b> |
| Du 07/09/26<br>au 13/09/26 | Concombre au naturel<br>Boulette de bœuf<br>Gnocchi aux légumes<br>« Cantal AOP »<br>« <b>Fruit</b> »                                                   | Salade de perles<br>Emincé de poulet au jus<br>Gratin de chou-fleur<br>Gouda<br><b>Yaourt bio</b>                                      | Salade Piémontaise<br>Paupiette de veau<br>« <b>Courgettes sautées</b> »<br>Tartare<br>Fruits au sirop     | Salade de choux<br><b>Colin</b> au citron<br><b>Riz bio</b> safrané<br>Camembert<br>Glace                                      | Taboulé Libanais au <b>boulgour bio</b><br>Omelette roulée<br>Petit Pois à l'ancienne<br>Mimolette à la coupe<br>« <b>Fruit</b> »        |
| Du 14/09/26<br>au 20/09/26 | <b>Lentilles bio</b> en salade<br>Saucisses aux « <b>herbes de Provence Bio</b> »<br>Brocolis vapeur<br>Poire aux amandes grillées<br>et crème fouettée | Carotte râpées<br>Curry de <b>Poisson</b> au lait de<br>coco<br><b>Semoule Bio</b><br>Yaourt à boire<br>« <b>Fruit</b> »               | Salade composée<br>Rôti de bœuf<br>Potatoes aux herbes<br><b>Chanteneige bio</b><br>Glace                  | Salade de blé Méridionale<br>Crousty-Fromage<br><b>Légumes confits Bio</b><br>Tomme noire à la coupe<br>Fruit                  | <b>Menu Mexicain</b><br>Salade de crudités<br>Chili Con Carne doux<br>Riz / Tortilla<br>Ananas à la vanille et citron<br>vert            |
| Du 21/09/26<br>au 27/09/26 | Salade verte aux croûtons<br>Tortellinis à la ricotta<br>Sauce Provençale<br><b>Saint Môret bio</b><br>« <b>Fruit</b> »                                 | Pizza<br>Jambon de Paris<br>Purée de Courges<br><b>Emmental Bio à la coupe</b><br>Glace                                                | Salade de tomates<br>Rôti de porc aux<br>champignons<br><b>Polenta bio</b><br>Tomme blanche<br>Fruit       | Salade orientale<br>Steak haché de veau grillé<br><b>Haricots verts bio</b> persillés<br>Mini-Cabrette<br><b>Compote bio</b>   | Feuilleté au fromage<br><b>Merlu</b> rôti<br>Épinards à la crème<br>« Gruyère AOP »<br>Liégeois chocolat                                 |



**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"