

Menu

Du 01 Septembre au 11 Septembre 2026

Lundi 31 Aout	Mardi 01 Septembre	* Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
Vacances Scolaires	Cake salé (FM) Filet de lieu Poêlée de courgette (FM) Babybel Crème dessert	Betterave Bio à la vinaigrette (FM) Chili Sans Carne (FM) Riz Bio Gâteau au yaourt (FM) Compote Bio	Concombre vinaigrette (FM) Steak de bœuf (L) Frite bio au four (FM) Fromage L'ortolan Salade de fruits (FM)

Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Jeudi 10 Septembre	*Vendredi 11 Septembre
Carottes râpées (FM) Spaghettis Sauce Carbonara (FM) Mimolette Fruit de saison	Tomate/Mozza (FM) Aiguillette de Poulet (L) Purée de carottes curry coco (FM) Compote Pomme / banane	Salade d'haricots vert (FM) Saucisses Lentilles (FM) Fromage Blanc Confiture de fraise	Roulé de tortillas (FM) Tortellinis Epinard Ricotta Sauce tomate Pâtisserie

Menu établi selon les recommandations nutrition du dispositif GEM-RCN. Menu susceptible de changer en cas de problème de livraison.

Viandes/ fruits et légumes (sauf fruits exotique) : Origine France

Les fournisseurs locaux : Pain : Boulangerie Cazeneuve ; Viandes de porc, de bœuf, poulet, et veau : Boucherie Perret ; Légumes de saison frais : SCEA Flora Mazeres Fleurs (Agriculture raisonnée) ; fraises : ST Puy

Légende :

(FM) Fait Maison

(L) Local

* Journée végétarienne

Plan alimentaire	Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
------------------	--------	----------------	----------------	-----------------	---------