



AURONS

Menus scolaires

SEPTEMBRE 2026



Lundi	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
	Bonne Rentrée! Tomates vinaigrette Colin meunière Pommes rissolées Vache picon Compote de pommes	Laitue iceberg vinaigrette Sauté de bœuf sauce provençale Petits pois au jus persillé Tomme Carline de l'Ubaye Tarte du Champsaur	Feuilleté au fromage Quenelles sauce pizaiolo Haricots verts persillés Tomme blanche Fruit
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Carottes râpées vinaigrette ancienne Colombo de poulet Torti Cantal Liégeois vanille	Melon canari Omelette nature Courgettes braisées Samos Beignet au chocolat	Taboulé Colin sauce cubaine Poêlée de légumes d'été Petit suisse aromatisé Fruit	Concombres et maïs vinaigrette Rôti de bœuf et ketchup Salade de riz Coulommiers Mousse chocolat au lait
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Tomates mozzarella Sauté de bœuf sauce tandoori Polenta Crème dessert chocolat	Pois chiches au cumin Cordon bleu de volaille Duo carottes et panais Buchette mi-chèvre Fruit	Concombres tzatziki Türlü (aubergines, courgettes, poivrons) Boulgour Yaourt nature et sucre Fruit	Pastèque Calamars à la romaine Brocolis béchamel Chanteneige Tarte aux pommes
Semaine Européenne du Développement Durable			
16 Menu végétarien : Protection de la vie	2 Menu anti-gaspi : Repas préféré des enfants	14 Menu préservation des ressources aquatiques	12 Menu Responsable : Agriculture Biologique
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Macédoine mayonnaise Gnocchis Épinards béchamel Saint Nectaire Fruit	Laitue iceberg vinaigrette Sauce bolognaise Penne Emmental râpé Liégeois vanille	Melon charentais Lieu sauce curry coco Purée de patate douce Croc lait Flan vanille	Tomates croc'sel Blanquette de veau Riz de Camargue Camembert Purée de pommes
Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 1ER OCTOBRE	Vendredi 02
Salade de lentilles Sauté de bœuf sauce tomate Carottes braisées Brie Fruit	Concombres vinaigrette Saucisse de Lozère Purée de pommes de terre Lou foundre de l'Ubaye Crème dessert vanille	Tomates vinaigrette Cappelletti épinards ricotta et sauce tomate Cantal Mousse chocolat au lait	Laitue iceberg vinaigrette Colin pané Courgettes béchamel Petit suisse nature sucré Cake aux pépites de chocolat

Produit local

Fromage AOP/AOC

Viandes origine France

Produit agriculture biologique

Produit à Indication Géographique Protégée

Repas Végétarien

Fruits et légumes frais

Fromage à la coupe

Poisson issu de la Pêche Durable

Produit Label Rouge

Fait maison

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Sous réserve d'approvisionnement