



Menus école

BRUGHEAS

SEPTEMBRE 2026



Des repas équilibrés pour bien grandir et apprendre !

DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/08 au 04/09 (36)		Betteraves Steak haché vf Flageolets au jus Yaourt ab Pastèque 	Taboulé Poulet rôti Haricots plats Saint Nectaire Banane ab 	Salade piémontaise (S/porc : salade de pommes de terre) Jambon blanc (S/porc : filet de dinde) Poêlée méridionale Cantal Prune 	Concombre à la crème Blanquette de la Mer Riz ab Fromage blanc aux fruits Crème dessert vanille ab 
07/09 au 11/09 (37)	Chou-fleur vinaigrette Bœuf à la Provençale vf Coquillettes ab au beurre Bleu Pomme  	Salade Savoyarde Dos de colin sauce basilic Poêlée Espagnole Mimolette Ananas en coupe 	Tomate Jambon blanc (S/porc : jambon de dinde) Purée Crécy Petit suisse ab Prune 	Menu espagnol Melon Paëlla Yaourt aromatisé ab Crème aux œufs 	Carottes râpées Filet de dinde Courgettes à la béchamel Fromage blanc ab Fondant au chocolat + crème anglaise 
14/09 au 18/09 (38)	Betteraves ab Steak haché vf Purée d'haricots verts Fromage blanc vanille Raisin  	Macédoine Escalope de volaille vf à la Basquaise Semoule Emmental ab Crème dessert praliné 	Mousse de canard Cordon bleu Ratatouille Camembert Banane 	Carottes râpées Émincé de dinde lr au curry Pâtes au beurre Fromage ail et fines herbes Compote pommes ab 	Œuf dur vinaigrette Dos de colin citron + beurre Riz aux épices douces Yaourt ab Clafoutis abricots 
21/09 au 25/09 (39)	Tomate Rôti de porc vf au jus (S/porc : steak haché vf) Brocolis au beurre Babybel ab Semoule au lait 	Sardine citron et beurre Colombo de dinde lr Lentilles au jus Camembert Pomme ab 	Betteraves Steak haché vf Gratin de chou-fleur Yaourt ab Prune 	Pastèque Veau Marengo vf Pâtes ab au beurre Mimolette Flan vanille 	Taboulé Quenelle de Brochet sauce Nantua Épinards hachés au beurre Emmental ab Éclair à la vanille 