



MENUS SCOLAIRES

mardi 1 au vendredi 25 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1 au 4 septembre		Carottes Bio râpées sauce vinaigrette au persil Gratin de gnocchis à la provençale Yaourt arôme régional Eclaire au chocolat et sirop de grenadine	Concombre au fromage blanc et ciboulette Saucisse de porc fumée Purée de pommes de terre fraîches (régional) Pont l'Evêque AOP Compote fraîche pomme Bio	Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote Chili con carne (Boeuf VBF) Riz Bio créole Gouda Bio  Prune	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Meunière de colin MSC et citron Courgettes à la béchamel Verre de lait Bio  Gâteau aux pépites de chocolat (farine Bio)
du 7 au 11 septembre	Brocolis Bio vinaigrette Sauté de porc FR sauce meridionale Semoule Bio Camembert Bio  Crème dessert vanille	Concombre au fromage blanc et ciboulette Omelette du chef à l'emmental (oeuf MAE) et ketchup du chef Frites au four Cancoillotte IGP (régional) Melon	Salade de fusilli Bio et tomates vinaigrette à l'aneth Emincé de cuisse de poulet FR sauce indienne Carottes CE2 Edam Bio Raisin blanc	Tarte à la tomate Dos de colin d'Alaska MSC sauce citron Haricots verts Bio persillés Suisse sucré Banane Bio 	Salade iceberg vinaigrette au xeres IGP Paupiette au veau FR sauce basquaise Boulghour Bio pilaf Saint Nectaire AOP Compote fraîche pomme Bio mûre
du 14 au 18 septembre	Betteraves Bio vinaigrette moutarde à l'ancienne Boulettes au boeuf VBF sauce tomate Penne Bio Emmental Bio râpé  Pomme Bio 	Tomates vinaigrette balsamique IGP Rôti de dinde FR sauce barbecue Pommes noisettes Camembert Bio  Crème du chef aux oeufs (MAE)	Carottes Bio râpées vinaigrette aux agrumes Cordon bleu de volaille FR Gratin de courgettes CE2 Carrementbon (régional) Crème dessert chocolat	Oeuf dur mayonnaise Egrainé végétal de pois Bio sauce façon provençale Riz Bio créole Yaourt nature (régional) Prune	Tzatziki Filet de colin d'Alaska MSC sauce lombarde Chou fleur CE2 Crème anglaise Gâteau à la vanille (farine Bio)
du 21 au 25 septembre	Couscous de saucisses végétales, légumes aux pois chiches Bio et semoule Bio Pont l'Eveque AOP Flan nappé caramel Bio	Salade de pommes de terre oignons et cornichons à la provençale Poisson pané 100% filet MSC et citron Epinards béchamel Yaourt nature (régional) Donuts	Salade de perles, maïs et olive vinaigrette Galette au fromage Haricots verts Bio Tomme noire IGP Raisin blanc	Pâté de campagne (issu de poc LR) et cornichon Emincé de cuisse de poulet FR sauce crème Frites au four Comté AOP Gâteau aux pommes (farine Bio)	Tomate vinaigrette au balsamic IGP Sauté de boeuf VBF (régional) aux herbes de provence Coquillettes Bio Saint Moret Bio  Banane Bio 
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 

