

MENUS du 31 Août au 25 Septembre 2026



SEM.36

LUNDI 31 AOUT
MARDI 01 SEPTEMBRE
Concombre à la crème Coquillettes à la bolognaise Yaourt fermier Biscuit
MERCREDI 02 SEPTEMBRE
Tomate en vinaigrette Poisson pané sauce tartare Pommes de terre sautées Fromage Fruit
JEUDI 03 SEPTEMBRE
Pastèque Chipolatas au jus Purée de légumes Fromage Fruit
VENDREDI 04 SEPTEMBRE
Salade de riz Boulettes végétariennes Courgettes sautées Lait Roulé chocolat

SEM.37

LUNDI 07 SEPTEMBRE
Carotte râpée Poulet à la crème Blé pilaf Fromage Fruit
MARDI 08 SEPTEMBRE
Melon Lentilles à la tomate Semoule Yaourt fermier
MERCREDI 09 SEPTEMBRE
Salade de betterave Saucisse de volaille Raviolis aux légumes Yaourt fermier
JEUDI 10 SEPTEMBRE
Taboulé Sauté de bœuf provençal Haricots verts persillés Lait Tarte aux pommes
VENDREDI 11 SEPTEMBRE
Pizza margarita Pêche du jour au beurre blanc Riz indien aux petits pois Yaourt fermier

SEM.38

LUNDI 14 SEPTEMBRE
Œuf dur mayonnaise Frites de carottes marinées Epautre à la tomate Lait Fruit
MARDI 15 SEPTEMBRE
Perles de pâtes en salade Pêche du jour crème de parmesan Gratin de navet à la milanaise Fromage Fruit
MERCREDI 16 SEPTEMBRE
Wrap végétarien Oeufs brouillés Epinards à la crème Lait Fruit
JEUDI 17 SEPTEMBRE
Céleri remoulade Veau à la napolitaine Conchiglioni Yaourt fermier
VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Salade strasbourgeoise Fricassée de volaille au paprika Fondue de poireaux à la crème Fromage Entremet vanille

SEM.39 - DEVELOPEMENT DURABLE - En route vers le zéro gaspi

LUNDI 21 SEPTEMBRE
Pomelos Boulettes de bœuf sauce tomate Flageolets Yaourt fermier
MARDI 22 SEPTEMBRE
Houmous et chips Dalh de lentilles aux légumes Céréales gourmandes Crêmet aux pommes caramélisées
MERCREDI 23 SEPTEMBRE - AUTOMNE
Salade d'automne Cordon bleu "maison" Nouilles aux carottes Fromage Mousse stracciatella
JEUDI 24 SEPTEMBRE
Concombre aux épices douces Brandade Salade verte Lait Gâteau au chocolat
VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Samoussa de légumes Longe de porc caramélisée Patate douce rôtie Fromage Fruit

Les menus sont établis sur la base des recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Nous travaillons le plus possible en lien avec des producteurs locaux. Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés

Le Yaourt fermier est servi nature. Une garniture sucrée est disponible en accompagnement selon l'envie de l'enfant, et varie pour proposer une diversité de goûts et textures

Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi EGALIM fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les **04, 08, 14, 16 et 22** Septembre