

MENUS DE SEPTEMBRE 2026

Mardi 1er septembre

Salade verte (loc-lab)
Lasagnes (fm)
Glace (bio)

Jeudi 3 septembre

Carottes râpées (loc-lab)
Rôti de dinde
Brocolis (bio)
Fondant au chocolat (fm)

Vendredi 4 septembre

Haricots verts en salade (bio)
Colin au curry (msc)
Riz (bio)
Melon

Lundi 7 septembre

Friand au fromage (bio)
Boulgour à la tomate (bio)
Chou-fleur (bio)
Petits suisses aux fruits (bio)

Mardi 8 septembre

Concombres
Rôti de porc (loc-lab)
Coquillettes (bio)
Pastèque

Jeudi 10 septembre

Tomates en salade
Rosbeef (loc-lab)
Frites
Flan (fm)

Vendredi 11 septembre

Lentilles en salade (bio)
Gratin de poisson (msc)
Haricots beurre (bio)
Pommes

Lundi 14 septembre

Asperges vinaigrette
Boulettes de bœuf (bio)
Semoule (bio)
Yaourt à la fraise (loc-lab)

Mardi 15 septembre

Batavia (loc-lab)
Sauté de veau (loc-lab)
Carottes (loc-lab)
Banane

Jeudi 17 septembre

Œuf mayonnaise
Pennes aux légumes
Cake aux myrtilles (fm)

Vendredi 18 septembre

Pomelos
Filet de poisson meunière (msc)
Haricots plats (bio)
Fruit

Lundi 21 septembre

Salade de haricots rouges et maïs
Pilon de poulet grillé
Epinards à la crème (bio)
Compote (bio)

Mardi 22 septembre

Choux chinois / carottes
Poêlé d'ébly et de brocolis
gratinées (bio)
Fruit

Jeudi 24 septembre

Betteraves rouges en salade
Gigot d'agneau
Flageolets
Financier (fm)

Vendredi 25 septembre

Macédoine de légumes
Saumon grillé sc oseille
Courgettes sautées
Fruit

Lundi 28 septembre

Quiche lorraine
Cordon bleu
Petits pois (bio)
Fromage blanc (loc-lab)

Mardi 29 septembre

Endives en salade
Parmentier de patates douce et
lentilles
Glace (bio)

BONNE RENTREE

Vbf : viande bovine française.
Loc : produits locaux.
Lab : produits labellisés.
Bio : produits issus de l'agriculture biologique
Msc : pêche durable.
Of : origine France
Fm : fait maison

