



Menus du 07 au 11 SEPTEMBRE 2026



Lundi 07

Rillettes de thon maison ou
Salade composée bio

Pièce de poulet marinée
Pate méridionale

Yaourt nature bio*ou au fruit et banane bio*

Mardi 08

Pois chiches bio en salade ou
crudité bio

Filet de poisson meunier
Ou blanc de seiche en persillade
Semoule bio
Ou tomate en persillade

Cantal AOP*ou st nectaire
Et
Fruit local *

Mercredi 09

Salade composée et avocat

Déclinaison d'omelette maison
Ratatouille cuisinée, Céréales

Fromage*et Pâtisserie du jour

Jeudi 10

Salade composée ou entrée bio

Paupiette de veau sauce tomate
Poêlée de légumes

Mousse au chocolat, kiwi bio*

Vendredi 11

Entrée chaude ou entrée du jour

Rougail saucisse maison
Riz bio

Produit laitier avec fruit

Dans vos menus :

Le vendredi pain bio local
Au petit épeautre

Plat surligné en vert =
Produit bio ou label

Plat surligné en jaune= produit locaux

Plat surligné en bleu=fait maison
Plat surligné en rose=spécialité de
France ou Monde

*Aide EU destination des écoles

Midi et soir

Un poisson vous est proposé

Menu sous réserve de modification
pour des impératifs techniques

Proviseur :

Intendant :



fruits et légumes de saison

