

Menus des **MERCREDIS** de septembre et octobre 2026

Mercredi 2 septembre	Mercredi 9 septembre	Mercredi 16 septembre	Mercredi 23 septembre
Saucisse goût merguez Purée de pomme de terre Biscuit répétita local Compote fraîche pommes bio - mûres	Salade de torsade bio méridionale <i>Vinaigrette à l'aneth du chef</i> Sauté de dinde <i>sauce à l'indienne</i> Carottes Suisse sucré	Beignet de calamars à la romaine <i>Sauce façon tartare</i> Courgettes persillées Vache qui rit bio Semoule bio au lait du chef	Salade de perles, maïs et poivrons <i>Vinaigrette du chef</i> Galette végétarienne du chef au boulghour Petits pois aux oignons Prune
GOÛTER Cake du chef au chocolat Poire Jus de pomme	GOÛTER Pain au lait + tablette chocolat noir Pomme Jus multi-fruits	GOÛTER Pompom cacao Compote pomme-fraise Jus d'ananas	GOÛTER Gâteau du chef à la vanille Suisse fruité Jus de raisin
Mercredi 30 septembre	Mercredi 7 octobre	Mercredi 14 octobre	Vacances de TOUSSAINT
Boulette au bœuf <i>sauce italienne</i> Riz de Camargue pilaf Saint-Paulin Raisin blanc	Dos de colin d'Alaska <i>sauce colombo</i> Semoule bio Cantal AOP Mousse au chocolat au lait	Pizza au fromage Sauté de dinde- <i>sauce au jus</i> Boulghour bio Pomme	
GOÛTER Moelleux citron Poire Jus d'ananas	GOÛTER Barre bretonne Compote pommes Jus d'orange	GOÛTER Gaufre liégeoise Fromage blanc aux fruits Jus de pomme	

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau ... sont d'origine française.