

Menus scolaires de **septembre-octobre 2026**

Lundi 31 août	Rentrée - Mardi 1 ^{er} septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Vacances	Bolognaise de bœuf Coquillettes bio et emmental bio râpé Yaourt nature sucré de Lozère Prune jaune	Salade iceberg, croutons, <i>vinaigrette</i> Chili sin carne Riz de Camargue IGP Crème dessert à la vanille	Poisson blanc meunière MSC et <i>citron</i> Pommes de terre cubes rissolées Gouda bio Cake du chef au chocolat
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Sauté de porc <i>sauce méridionale</i> Semoule bio Yaourt aromatisé Melon	Pastèque Paupiette de veau <i>sauce au jus</i> Petits pois Eclair au chocolat	Omelette du chef au fromage Blé pilaf Biscuit repetita Compote fraîche pommes bio	Dos de colin d'Alaska MSC <i>Sauce citron</i> Haricots verts bio persillés Saint Nectaire AOP Raisin blanc
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Boulettes au bœuf <i>sauce tomate</i> Pennes bio et emmental bio râpé Suisse fruité Fruit de saison (nectarine)	Tzatziki- <i>vinaigrette</i> Filet de limande MSC <i>sauce à la lombarde</i> Chou-fleur Gâteau du chef à la vanille	Tomates <i>vinaigrette à l'ail</i> Rôti de dinde <i>Sauce barbecue</i> Pommes de terre noisette Flan vanille du chef	Œuf dur et <i>mayonnaise</i> Emincé végétal de pois bio <i>à la provençale</i> Riz de Camargue créole Prune
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Nuggets de poisson et <i>citron</i> Coquillettes bio et emmental bio râpé Yaourt nature sucré de Lozère Raisin blanc	Boulette végétarienne <i>Sauce tomate</i> Semoule bio Mimolette bio Flan à la vanille	Salade iceberg – <i>vinaigrette à la moutarde à l'ancienne du chef</i> Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence Gratin dauphinois Tarte aux poires Bourdaloue du chef	Pâté de campagne (porc LR) et cornichons Filet de poisson pané MSC Haricots verts bio persillés Banane bio

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre
Pizza au fromage Rôti de porc LR <i>Sauce dijonnaise</i> Purée de pdt et butternut Prune rouge	Pavé de merlu MSC au four Epinards à la Vache qui rit Coulommiers Donuts au sucre	Sauté de dinde <i>sauce curry doux</i> Semoule bio Edam bio Crème dessert chocolat	Pastachiches <i>Sauce basquaise</i> Emmental bio râpé Biscuit répétita Compote fraiche pomme bio-prune
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Lentilles bio <i>vinaigrette à l'échalote</i> Emincé de cuisse de poulet <i>Sauce au thym</i> Purée de pdt Pomme	Gratin de gnocchis de pdt <i>Sauce provençale</i> -emmental bio râpé Yaourt nature sucré de Lozère Poire	Salade de perles, concombre, tomates, maïs <i>Vinaigrette du chef</i> Paupiette de veau- <i>Sauce niçoise</i> Haricots verts bio persillés Liégeois vanille	Salade iceberg, croûtons <i>Vinaigrette du chef</i> Filet de saumon MSC <i>Sauce crème à l'ail</i> Macaroni bio-emmental bio râpé Compote fraiche pommes bio vanille
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Betteraves bio <i>vinaigrette à l'ail</i> Bolognaise de bœuf Coquillettes bio et emmental bio râpé Yaourt aromatisé	Rosette LR Poisson blanc meunière MSC Brocolis béchamel Flan au chocolat	Parmentier à l'effiloché au canard Fromage blanc des Alpes et sucre Roulé à la confiture de fraise	Dahl de lentilles corail bio Riz de Camargue IGP Tomme noire AOP Banane bio
Vacances de Toussaint du 17 octobre au 2 novembre 2026			

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