

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

Les repas du jeudi sont des repas sans viande et sans poisson en accord avec la loi EGALIM

Les menus peuvent avoir des différences selon les sites en fonction des commandes et des possibilités des agents de restauration		LUNDI 07 SEPTEMBRE Radis Poulet basquaise Quinoa Yaourt aux fruits Biscuit	LUNDI 14 SEPTEMBRE Haricots verts en salade Steak haché Frites Emmental Poire	LUNDI 21 SEPTEMBRE Cèleri rémoulade Blanquette de dinde à l'ancienne Semoule Tomme Banane	LUNDI 28 SEPTEMBRE Salade de tomate et basilic Filet de poulet en sauce Pommes de terre sautées Tomme Fruit de saison
	MARDI 01 SEPTEMBRE Concombre à la crème Chipolata Pâtes au beurre Fromage blanc confiture Biscuit	MARDI 08 SEPTEMBRE Tomates au basilic Echine de porc sauce charcutière Purée de pomme de terre Saint Paulin Pêche	MARDI 15 SEPTEMBRE Melon Saucisse de Toulouse au miel Petit pois à la française Camembert Gâteau aux fruits	MARDI 22 SEPTEMBRE Concombre à la crème Chipolata Haricots verts Brie Tarte au chocolat	MARDI 29 SEPTEMBRE Concombre à la menthe Roti de porc aux pruneaux Penne Saint Nectaire Entremet
	MERCREDI 02 SEPTEMBRE Tomates/fêta Poulet au curry Riz Madras Pastèque	MERCREDI 09 SEPTEMBRE Betteraves Steak haché Petits pois/carottes Tomme Fruit frais	MERCREDI 16 SEPTEMBRE Betteraves Steak haché Petits pois/carottes Tomme Fruit frais	MERCREDI 23 SEPTEMBRE Salade Coleslaw Cheese Burger Frites Fruit de saison	MERCREDI 30 OCTOBRE Salade Quiche Courgettes au thym Yaourt nature Fruit frais
	JEUDI 03 SEPTEMBRE Taboulé aux pois Tian de légumes sauce tomate Fromage frais aux herbes Fruit de saison	JEUDI 10 SEPTEMBRE Carottes râpées Œufs brouillés Ciboulette Risotto aux légumes Chèvre Pommes caramélisées	JEUDI 17 SEPTEMBRE Salade de lentilles Pizza Emmental Salade de fruits frais Biscuit	JEUDI 24 SEPTEMBRE Salade de haricots blancs Gratin d'aubergine au parmesan Crème vanille Cookie	

	VENDREDI 04 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE	
	Melon Tarte au thon Salade Petit Suisse Glacé	Concombre/mais/olives Gratin de poissons Penne Cantal Gâteau au chocolat	Salade niçoise Filet de poisson provençal Courgettes Yaourt nature sucre bio Biscuit	Betteraves/mais Filet de poisson meunière Riz Camembert Raisin	



MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Les repas du jeudi sont des repas végétariens en accord avec la loi EGALIM

	LUNDI 05 OCTOBRE	LUNDI 12 OCTOBRE
	Macédoine Lasagne bolognaise Salade verte Entremet poire et chocolat	Salade de pâtes Bœuf Carottes Mimolette Prune
	MARDI 06 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE
	Betteraves Couscous boulette, légumes Emmental Raisin	Carottes râpées Tartiflette Fromage blanc au miel Biscuit
	MERCREDI 07 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE
	Carottes râpées à l'orange Poulet tandoori Gratin de chou-fleur/pommes de terre Brie Muffin aux myrtilles	Salade verte Escalope de dinde sauce tartare Haricots verts sautés Camembert Flan pâtissier
JEUDI 01 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE
Œuf dur mayonnaise Riz Légumes de saison	Salade de lentilles Quiche aux fromages Salade verte	Crème de potiron/lentilles corail Omelette et petits légumes Salade

Cantal Kiwi	Petit pot de crème vanille	Fromage de chèvre Tarte aux fruits
<i>VENDREDI 02 OCTOBRE</i> Taboulé Brandade de poisson Salade Bleu d’Auvergne Tarte aux pommes	<i>VENDREDI 09 OCTOBRE</i> Terrine de campagne Filet de poisson au curry Epinard Kiri Salade de fruits frais	<i>VENDREDI 16 OCTOBRE</i> MENU PLAISIR