

Menus du lundi 31 août 2026 au vendredi 16 octobre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ENSEIGNEMENT PRIMAIRE Régime : 1. COMMUNS

	Lundi 31 Août	Mardi 1 Sept.	Jeudi 3 Sept.	Vendredi 4 Sept.
DEJEUNER	BETTERAVE AUX ECHALOTES ROUGAIL SAUCISSE QUINOA NATURE GOUDA POIRE D'ETE	SALADE TOMATE FETA OLIVES NOIRES PILON DE POULET MARINE TEXANE CHOU FLEUR AU GRATIN YAOURT AROMATISE AUX FRUITS MINI ROULE FRAISE LU	FRITON DE PORC CORNICHON COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS BABYBEL MELON JAUNE	FALAFELS POIS CHICHE CREME DE CUMIN FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)SAUCE GRATIN DE COURGETTES PETIT LOUIS CREME AUX OEUFs ET AU CARAMEL
	Lundi 7 Sept.	Mardi 8 Sept.	Jeudi 10 Sept.	Vendredi 11 Sept.
DEJEUNER	CHAMPIGNON A LA GRECQUE ROTI DE PORC LONGE RIZ AU CHORIZO SAMOS LIEGEOIS A LA VANILLE CARAMEL	CELERI REMOULADE MERGUEZ ET CHIPOLATAS LENTILLE VERTE KIRI CREME DONUT'S SUCRE	CROISILLON DUBARRY SAUCE CARBONARA TAGLIATELLE SAINT MORET NATURE COMPOTE DE POMME ANANAS	PASTEQUE FISH'N CHIPS DE COLIN POTATOES WEDGE YAOURT NATURE PAIN D'EPICES
	Lundi 14 Sept.	Mardi 15 Sept.	Jeudi 17 Sept.	Vendredi 18 Sept.
DEJEUNER	SAUCISSON BEURRE CORNICHON SAUTE DE PORC AU CURRY ET POMME SEMOULE TARTARE AIL ET FINES HERBES POMME ROUGE	TABOULE TABOULE BLANQUETTE DE VEAU HARICOT BEURRE PERSILLE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG MADELEINE CLOCHE AUX OEUFs	SALADE AUX NOIX ET AU BLEU ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO CANTAL OEUF AU LAIT	MELON VERT D'ESPAGNE ESCALOPE DE POULET A LA MOUTARDE BLE PILAFF BRIE COMPOTE DE PRUNEAUX
	Lundi 21 Sept.	Mardi 22 Sept.	Jeudi 24 Sept.	Vendredi 25 Sept.
DEJEUNER	QUICHE LORRAINE MAISON SAUCISSE GRILLEE PETITS POIS A LA PAYSANNE GOUDA POIRE D'ETE	CAROTTE RAPEE FRAICHE MAISON ROTI DE BOEUF AU JUS POMME DUCHESSE CHAVROUX CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE DE GESIERS FILET DE POISSON FRAIS A LA BASQUAISE GRATIN DE COURGETTE ET AUBERGINE PETIT MOULE NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	MELON JAUNE ESCALOPE DE POULET AU PAPRIKA CEREALES GOURMANDES BIO BABYBEL TIRAMISU SPECULOOS
	Lundi 28 Sept.	Mardi 29 Sept.	Jeudi 1 Oct.	Vendredi 2 Oct.

Menus du lundi 31 août 2026 au vendredi 16 octobre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ENSEIGNEMENT PRIMAIRE Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	SALADE DE COEUR D'ARTICHAUT ET MAIS JAMBON BRAISE LENTILLE VERTE SAINT PAULIN PECHE	SALADE DE TOMATE SOJA CONCOMBRE CUISSÉ DE POULET GRILLÉE PENNE AU FROMAGE YAOURT NATURE BIO GAUFRETTE FOURRÉE A LA VANILLE	RADIS BEURRE GROSSES TOMATES FARCIES RIZ THAI CHANTENEIGE FRAISE AU SUCRE ET AU CITRON	MELON JAMBON DE PAYS FILET DE COLIN AUX CAPRES ET A LA TOMATE RATATOUILLE CANTAL LIEGEOIS A LA VANILLE CARAMEL
	Lundi 5 Oct.	Mardi 6 Oct.	Jeudi 8 Oct.	Vendredi 9 Oct.
DEJEUNER	FRIAND AU FROMAGE SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE HARICOT VERT PERSILLE TARTARE AIL ET FINES HERBES POMME ROUGE	SALADE AVEYRONNAISE FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)SAUCE POELEE MERIDIONALE PETIT SUISSÉ NATURE COOKIE NOIX RAISINS	SALADE PIEMONTAISE FILET DE COLIN SAUCE CHORIZO CAROTTE VICHY FROMAGE BLANC AUX FRUITS GAUFRE LIEGEOISE	SALADE VERTE MOZZARELLA MAIS TOMATE PAELLA VALENCIANA BOURSIN NATURE BRUGNON JAUNE 130G
	Lundi 12 Oct.	Mardi 13 Oct.	Jeudi 15 Oct.	Vendredi 16 Oct.
DEJEUNER	BETTERAVE AUX ECHALOTES ROUGAIL SAUCISSE QUINOA NATURE GOUDA POIRE D'ETE	SALADE TOMATE FETA OLIVES NOIRES PILON DE POULET MARINE TEXANE CHOU FLEUR AU GRATIN YAOURT AROMATISE AUX FRUITS MINI ROULE FRAISE LU	FRITON DE PORC CORNICHON COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS BABYBEL MELON JAUNE	FALAFELS POIS CHICHE CREME DE CUMIN FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)SAUCE GRATIN DE COURGETTES PETIT LOUIS CREME AUX OEUFs ET AU CARAMEL