

MENUS DU 1er AU 29 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 7	LUNDI 14	LUNDI 21	LUNDI 28	
	 Céleri aux pommes Saucisse de Toulouse   Gratin de courgettes et pommes de terre   Pastèque	 Friand au fromage  Paupiette de veau sauce échalotte   Ratatouille  Melon	 Macédoine à la mayonnaise  Filet de colin   Pommes de terre à la Lyonnaise  Flan à la vanille	 Betteraves rouges en salade  Accras de morue  Poêlée de légumes  Crème dessert au chocolat	 Viande (protéines)  Poisson (protéines)  Féculents  Produits laitiers  Fruits  Légumes Les repas sont cuisinés maison 
MARDI 1	MARDI 8	MARDI 15	MARDI 22	MARDI 29	
 Salade verte  Tortellini  Fruit de saison	 Crêpe aux champignons  Médaillon de colin  Carottes Vichy  Glace	 Salade de lentilles de Piolenc  Œuf dur  Gratin d'épinards  Yaourt au fruit	 Concombre Alpin  Rôti de bœuf   Flageolets  Fruit de saison	 Salade verte  Hachis parmentier   Fruit de saison	
JEUDI 3	JEUDI 10	JEUDI 17	JEUDI 24		
 Melon  Escalope à l'Italienne   Aubergines à la provençale  Pâtisserie	 Salade de pois chiche  Omelette  Brocolis au jus  Pâtisserie	 Salade de tomates au basilic  Rôti de porc   Petits pois à la Française  Pâtisserie	 Salade verte  Boulettes d'agneau à la tomate   Semoule  Pastèque		
VENDREDI 4	VENDREDI 11	VENDREDI 18	VENDREDI 25		
 Salade de tomates et mozzarella  Blanquette de poisson  Pommes de terre au four  Fromage à la coupe	 Salade verte  Filet de poulet au paprika   Pâtes à la crème d'emmental  Fruit de saison	 Salade verte  Paëlla aux fruits de mer  Fruit de saison	 Toast au fromage  Poulet rôti   Gratin de chou-fleur  Liégeois à la vanille		

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne