

MENU

Semaine 38 – du 14 septembre – au 18 septembre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

REPAS



Salade de tomates



~~~~~  
Paëlla au poulet



~~~~~  
Petit suisse nature

~~~~~  
Fruit de saison

## MIXE

Purée de céleri

Mixé de poulet



Laitage

## GOÛTER

Biscuit

Laitage

## REPAS



Salade de pâtes



~~~~~  
Quenelle



Carottes persillées



~~~~~  
Laitage

~~~~~  
Fruit de saison

MIXE

Purée de carottes

Mixé de saumon



Laitage

GOÛTER

Pain

Emmental

REPAS



Salade de crudités

~~~~~  
Chipolatas



Pommes de terre sautées

~~~~~  
Laitage



~~~~~  
Fruit de saison

## MIXE

Purée de petits pois

Mixé de jambon



Laitage

## GOÛTER

Cake

Laitage

## REPAS



Salade de lentilles

~~~~~  
Rôti de veau
(UE ou non UE)



Aubergines
à la tomate



Laitage

~~~~~  
Fruit de saison

## MIXE

Purée de courge

Mixé de veau



Laitage

## GOÛTER

Pain

Saint Morêt

## REPAS



Salade betteraves



~~~~~  
Pâtes au thon



~~~~~  
Fromage râpé

~~~~~  
Fruit de saison

MIXE

Purée d'épinards

Mixé de poisson



Laitage

GOÛTER

Biscuit

Laitage

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Produit issu de l'agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable

Viandes françaises

Certification environnementale niveau 2

Label rouge



Œuf de france

Aide UE à destination de l'école

Fait maison

Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350