



MENU

Semaine 39 – du 21 septembre – au 25 septembre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

REPAS



Salade de pommes
de terre

Saumon sauce citron



Épinards



Fromage blanc nature

Fruit de saison

MIXE

Purée d'épinards

Mixé de saumon



Laitage

GOÛTER

Biscuit

Laitage

REPAS

Macédoine

Daube



Riz

Laitage

Fruit de saison

MIXE

Purée de panais

Mixé de boeuf



Laitage

GOÛTER

Pain

Laitage

REPAS



Salade d'Ebly

Poulet rôti



Poêlée de légumes



Laitage

Fruit de saison

MIXE

Purée de haricots verts

Mixé de poulet



Laitage

GOÛTER

Brioche

Laitage

REPAS

Salade de haricots
verts



Lasagnes végétales
aux lentilles



Laitage

Fruit de saison

MIXE

Purée de carottes

Mixé de poisson



Laitage

GOÛTER

Pain

Laitage

REPAS



Taboulé
(Semoule)



Rôti de dinde
(UE ou non UE)

Gratin de courgettes



Laitage

Fruit de saison

MIXE

Purée de courgettes

Mixé de dinde



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