



SEPTEMBRE 2026

sauf cas de force majeur, sous réserve de livraison ou de grève



NOE

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Carottes BIO râpées au citron  Raviolis aux légumes BIO  et fromage râpé Yaourt local  Pêche	   	Céleri remoulade  Spaghettis à la bolognaise  *aux légumes Fromage frais  Crème caramel 	Salade de pâtes  Merlu sauce estragon  Courgettes poêlées  Pont l'évêque  Poire
lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026		jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Coleslaw vinaigrette  Dahl de lentilles  Semoule BIO  Saint-nectaire  Glace	Oeuf dur mayonnaise  Jambon  *Poisson pané Purée de potiron BIO  Fromage blanc nature Nectarine		Salade de lentilles  Sauté de veau sauce forestière  *Boules pois chiches Carottes sautées BIO  Bûchette lait mélange  Banane BIO 	Concombres BIO vinaigrette  Cassolette de la mer  Riz pilaf  Yaourt aromatisé local  Moelleux au chocolat 
lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026		jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Salade d'haricots blancs  Calamar à la romaine Ratatouille  Vache qui rit BIO  Pomme BIO 	Salade de tomates  Bœuf bourguignon  *Boules soja Pomme de terre vapeur  Yaourt nature local  Prune 		Salade verte et croûtons Lasagnes de bœuf  *Au thon Cantal  Glace	Duo de riz et chou rouge  Omelette BIO  Poêlée campagnarde  Croc lait BIO  Melon
lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026		jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Duo de céleri et chou rouge  Gnocchis BIO à la tomate basilic  et mozzarella Camembert BIO  Flan vanille 	Pâté de campagne  *Surimi mayonnaise Sauté de volaille façon basquaise  *Omelette Haricots beurre persillés  Pont l'évêque  Pomme 		Salade de blé  Sauté de bœuf aux olives  *Hoki à la crème Carottes sautées  Croûte noire Poire 	Concombres à la crème  Brandade de colin  Yaourt nature BIO  Cake à la banane 
lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026			
Piémontaise  Cordon bleu  * Croc fromage Brunoise du soleil  Saint-Nectaire  Pomme BIO 	Coleslaw vinaigrette  Hoki sauce au beurre blanc  Boulgour BIO  Brie Crème caramel 			



LE MENU DE LA SEMAINE

31/8

au

4/9

LUNDI



MARDI



Carottes BIO râpées au citron



Raviolis aux légumes BIO



et fromage râpé

Yaourt local



Pêche

MERCREDI



JEUDI

Céleri remoulade



Spaghettis



à la bolognaise
*aux légumes



Fromage frais

Crème caramel



VENDREDI

Salade de pâtes



Merlu sauce estragon



Courgettes poêlées



Pont l'évêque



Poire



LE MENU DE LA SEMAINE



7/9

au

11/9

LUNDI



Coleslaw vinaigrette



Dahl de lentilles



Semoule BIO



Saint-Nectaire



Glace

MARDI

Oeuf dur mayonnaise

Jambon
*Poisson pané

Purée de potiron BIO



Fromage blanc nature

Nectarine

MERCREDI



JEUDI

Salade de lentilles



Sauté de veau sauce
forestière



*Boules pois chiches

Carottes sautées BIO



Bûchette lait mélange

Banane BIO



VENDREDI

Concombres BIO
vinaigrette



Cassolette de la mer



Riz pilaf



Yaourt aromatisé local



Moelleux au chocolat





LE MENU DE LA SEMAINE



14/9

au

18/9

LUNDI

Salade d'haricots blancs



Calamar à la romaine

Ratatouille



Vache qui rit BIO



Pomme BIO



MARDI



Salade de tomates



Bœuf bourguignon
*Boules soja



Pomme de terre vapeur



Yaourt nature local



Prune



MERCREDI



JEUDI

Salade verte et croûtons



Lasagnes



de bœuf
*Au thon



Cantal



Glace

VENDREDI



Duo de riz et chou rouge



Omelette BIO



Poêlée campagnarde



Croc lait BIO



Melon



LE MENU DE LA SEMAINE



21/9

au

25/9

LUNDI



Duo de céleri et chou
rouge



Gnocchis BIO à la
tomate basilic



et mozzarella

Camembert BIO



Flan vanille



MARDI

LE REPAS FRANÇAIS

Pâté de campagne
*Surimi mayonnaise



Sauté de volaille façon
basquaise

*Omelette

Haricots beurre persillés



Pont l'évêque



Pomme



MERCREDI



JEUDI

Salade de blé



Sauté de bœuf aux olives



*Hoki à la crème



Carottes sautées



Croûte noire

Poire



VENDREDI

Concombres à la crème



Brandade



de colin



Yaourt nature BIO



Cake à la banane





LE MENU DE LA SEMAINE

28/9

au

30/9

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Piémontaise



Cordon bleu
*Croc fromage

Brunoise du soleil



Saint-Nectaire



Pomme BIO



MARDI

Coleslaw vinaigrette



Hoki sauce au beurre blanc



Boulgour BIO



Brie

Crème caramel



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

