

Menus du 21 au 25 septembre 2026



Lundi 21 septembre

Mardi 22 septembre

Jeudi 24 septembre

Vendredi 25 septembre

Salade de riz composée 

Rôti de porc

Gratin de courgettes 

Beignet au chocolat

Salade verte

Boulettes de bœuf

Semoule 

Fromage

Fruit

Salade de pommes de terre

Nuggets de poisson

Ratatouille 

Flamby



Samossas

Omelette 

Petits pois carottes

Fromage blanc



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi 28 septembre

Mardi 29 septembre

Jeudi 1er octobre

Vendredi 2 octobre

Carottes râpées
Pâtes bolognaise
Fromage
Fruit

Salade de tomates
Jambon
Purée
Fromage
Fruit



Saucisson beurre
Haricots verts
Crème anglaise
Biscuit



Pois chiches
Tortellini trois fromages
Compote de pommes



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux
et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 5 au 9 octobre 2026



Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Taboulé Moussaka Beignets au chocolat	Salade verte Sauté de poulet  Frites Yaourt	 Salade d'Ebly composée Poisson pané Carottes Vichy Fromage Fruit	 Salade de lentilles  Riz cantonais  Crème dessert



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).