



= repas végétarien

Menus du mois de Septembre 2026

LUNDI		07 Concombre Bio vinaigrette,  Sauté de dinde, Pommes de terre vapeur, Yaourt Bio au sucre. 	14 Menu choisi par Maël Salade sucrine vinaigrette, Pilon de poulet, Ratatouille, Banane Bio. 	21 Nuggets, Frites, Mimolette, Raisin noir.
	01 Carottes râpées Bio,  Sauté de veau, Poêlée de haricots verts Bio,  Yaourt au sucre.	08 Tortillas tomate et courgette, Tomme noire,  Nectarine.	15 Bœuf bourguignon, Carottes, Cantal, Kiwi.	22 Œuf mayonnaise, Hachis parmentier de patates douces, Fromage blanc, Coulis de kiwi maison. 
MERCREDI	02 Escalope de poulet, Sauce forestière, Riz pilaf, Emmental Bio,  Pomme vanille.	09 Menu choisi par Livia Tomate basilic et vinaigrette, Rosbeef et son jus, Coquillettes au beurre Bio,  Gruyère râpé, Bâtonnet de glace à la fraise.	16 Avocat vinaigrette, Chili sin carne, Yaourt aux fruits. 	23 Betteraves crues vinaigrette, Lasagnes végétariennes, Gervais aux fruits. 
JEUDE	03 Courgettes râpées amandes et vinaigrette, Raviolis au fromage, Sauce tomate,  Riz au lait.	10 Chipolata grillée au romarin, Gratin de brocolis, Babybel, Tarte aux pommes maison. 	17 Moussaka, St Paulin, Mousse au chocolat.	24 Salade batavia, Mijoté de bœuf, Haricots beurre sautés, Samos, Muffin aux pépites de chocolat maison. 
VENDREDI	04 Taboulé maison,  Filet de colin échalotte et citron, Purée de pommes de terre, Comté, Raisin blanc.	11 Chou rouge vinaigrette, Filet de hoki rôti, Sauce crustacés, Riz étuvé Bio,  Yaourt à boire.	18 Tomates cerises, maïs et vinaigrette, Brandade de colin, Yaourt à la vanille.	25 Paëlla aux fruits de mer, Chavroux, Melon.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)

