






















Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 02 septembre au 06 septembre C1 S1	<u>Rentrée des classes</u> Pizza au fromage Cordon bleu de dinde Haricots verts sautés Fruit de saison BIO 	Betteraves Steak haché de bœuf BIO Frites et ketchup Vache qui rit BIO  Compote pomme	Melon charentais Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Compote BIO pomme banane SV : Pâtes au beurre G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Crousti fromage Printanière de légumes Fruit de saison BIO 	Salade de blé Filet de poisson meunière MSC Courgettes BIO à la Niçoise Tiramisu SV : Chausson aux pommes
Semaine 37 Du 09 septembre au 13 septembre C1 S2	Radis beurre Blanquette de veau Carottes BIO vichy Fromage blanc nature BIO  Sucre	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade d'iceberg Riz cantonnais sans viande (Riz IGP, œuf, petits pois, carotte) Cantal AOP  Fruit de saison BIO 	Taboulé Poêlée de saumon marinée Brocolis BIO au gratin Yaourt aromatisé aux fruits G : Gaufre au chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Gouda IGP  Fruit de saison BIO  SV : Filet de poisson meunière MSC	Salade de perles au surimi Rôti de bœuf BIO au jus Ratatouille Yaourt nature BIO  Confiture
Semaine 38 Du 16 septembre au 20 septembre C1 S3	Concombre sauce bulgare Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé BIO  Fruit de saison BIO  SV : Penne à la sauce tomate	Salade de riz Filet de colin au basilic Meli mélo haricots Tomme de vache BIO  Madeleine	Pâté de campagne Rôti de dinde au jus Poêlée méditerranéenne Pavé d'affinois Compote pomme fraise SP/SV: Macédoine mayonnaise SV : Omelette G : Pain/Pâte à tartiner/ Yaourt nature sucré	Salade verte Chipolatas Purée (PDT BIO) Crème chocolat SP/SV : Filet de colin pané MSC	<u>Menu végétarien</u> Croisillon au fromage Salade repas boulghour lentilles BIO Ossau iraty AOP  Fruit de saison BIO 
Semaine 39 Du 23 septembre au 27 septembre C1 S4	Carottes BIO râpées  Parmentier de poisson Saint Paulin BIO  Compote pomme abricot	Chou chinois sauce bulgare Sauté de poulet à la moutarde Petits pois carottes Yaourt nature BIO  Sucre Fruit de saison BIO  SP/SV : Petits pois carottes sans viande	Salade de tomate Veau Marengo Semoule BIO Kiri Compote pomme SV : Semoule BIO au beurre G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	<u>Menu végétarien</u> Salade de pomme de terre Omelette maison Poêlée de légumes Fromage blanc nature BIO  Gaufre au sucre	Salade verte Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé BIO  Fruit de saison BIO  SV : Pâtes à la sauce tomate


SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 02 septembre au 06 septembre C1 S1	Rentrée des classes			Menu végétarien	
	Tielle	Betteraves	Melon charentais	Salade repas de lentilles	Salade de blé
	Jambon	Steak haché de bœuf BIO	Raviolis de bœuf à la tomate	Printanière de légumes sans beurre	Filet de poisson meunière MSC
	Haricots verts sautés sans beurre	Frites et ketchup	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Courgettes BIO à la Niçoise
	Fruit de saison BIO 	Fromage de chèvre	Compote pomme banane BIO	Fruit de saison BIO 	Compote pomme coing
		Compote pomme			Palmier
			G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
Semaine 37 Du 09 septembre au 13 septembre C1 S2	Menu végétarien				
	Radis sans beurre	Chiffonade d'iceberg	Taboulé	Poulet rôti LR	Salade de perles au surimi
	Blanquette de veau sans crème	Riz cantonnais sans viande	Poêlée de saumon marinée	Tagliatelles sans beurre	Rôti de bœuf BIO au jus
	Carottes BIO vichy	(Riz IGP, œuf, petits pois, carotte)	Brocolis BIO sans lait	Fromage de chèvre	Ratatouille
Compote BIO pomme	Fromage de chèvre	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	Compote BIO pomme	
	Fruit de saison BIO 				
			G : Gaufre au chocolat/ Compote pomme		
Semaine 38 Du 16 septembre au 20 septembre C1 S3	Menu végétarien				
	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Pâté de campagne	Salade verte	Tielle
	Macaronade au bœuf BIO	Filet de colin MSC nature	Rôti de dinde au jus	Chipolatas	Salade repas boulghour lentilles BIO
	Penne rigatte	Meli mélo haricots sans beurre	Poêlée méditerranéenne	Purée (PDT BIO) sans lait	Ossau iraty AOP 
Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO 	
Fruit de saison BIO 	Gaufrettes vanille	Compote pomme fraise			
			G : Pain/Chocolat/Fruit		
Semaine 39 Du 23 septembre au 27 septembre C1 S4	Menu végétarien				
	Carottes BIO râpées 	Chou chinois vinaigrette	Salade de tomate	Salade de pomme de terre	Salade verte
	Parmentier de poisson sans lait	Sauté de poulet	Veau Marengo	Omelette maison sans crème	Spaghettis à la bolognaise
	Fromage de chèvre	sauce à la moutarde sans crème	Semoule BIO	Poêlée de légumes sans beurre	Fromage de chèvre
Compote pomme abricot	Petits pois carottes sans beurre	Fromage de chèvre	Compote BIO pomme poire	Fruit de saison BIO 	
	Fruit de saison BIO 	Compote pomme			
			G : Chamonix/Fruit		

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Menus du 02 septembre au 27 septembre 2024
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 02 septembre au 06 septembre C1 S1	<u>Rentrée des classes</u> Pizza au fromage Cordon bleu de dinde Haricots verts sautés Fruit de saison BIO	Betteraves Steak haché de bœuf BIO Frites et ketchup Vache qui rit BIO Compote pomme	Melon charentais Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Compote pomme banane BIO G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Friand au fromage Printanière de légumes Fruit de saison BIO	Salade de blé Paupiette de veau Courgettes BIO à la Niçoise Laitage Palmier
Semaine 37 Du 09 septembre au 13 septembre C1 S2	Radis beurre Blanquette de veau Carottes BIO vichy Fromage blanc nature BIO Sucre	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade d'iceberg Riz cantonnais sans viande (Riz, SANS œuf, petits pois, carotte) Cantal AOP Fruit de saison BIO	Taboulé Steak haché de bœuf BIO Brocolis BIO au gratin Yaourt aromatisé aux fruits G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Gouda IGP Fruit de saison BIO	Salade de perles sans surimi Rôti de bœuf BIO au jus Ratatouille Yaourt nature BIO Confiture
Semaine 38 Du 16 septembre au 20 septembre C1 S3	<u>Concombre vinaigrette</u> Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé BIO Fruit de saison BIO	Salade de riz Paupiette de veau Meli mélo haricots Tomme de vache BIO Gaufrettes vanille	Pâté de campagne Rôti de dinde au jus Poêlée méditerranéenne Pavé d'affinois Compote pomme fraise SP VERT : Macédoine vinaigrette G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature sucré	Salade verte Chipolatas Purée (PDT BIO) Crème chocolat SP VERT : Steak haché de bœuf BIO	<u>Menu végétarien</u> Pizza Salade repas boulghour lentilles BIO Ossau iraty AOP Fruit de saison BIO
Semaine 39 Du 23 septembre au 27 septembre C1 S4	Carottes BIO râpées Poulet rôti LR Purée Saint Paulin BIO Compote pomme abricot	<u>Chou chinois vinaigrette</u> Sauté de poulet à la moutarde Petits pois carottes Yaourt nature BIO Sucre Fruit de saison BIO SP : Petits pois carottes sans viande	Salade de tomate Veau Marengo Semoule BIO Kiri Compote pomme G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	<u>Menu végétarien</u> Salade repas de pomme de terre Poêlée de légumes Fromage blanc nature BIO Gâteau fourré chocolat	Salade verte Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé BIO Fruit de saison BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements