

Semaine 38 :Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre 2026

	Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange 	Salade Portugaise(pommes de terre ,pois chiche ,thon) 	Chou-fleur cuit & sauce fromage blanc ciboulette	Concombre bio & vinaigrette à la menthe 	Salade de fenouil & chou blanc vinaigrette à la pomme 
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		ANIMATION	LA DECOUVERTE !
<u>Plat Principal</u>	 Jambon au jus	 Sauté de poulet* sauce crème moutardée	Sauce Bolognaise (égrené de bœuf bio) 	Bouchées de blé & sauce tartare 	Filet de colin frais meunière
<u>Plat sans viande</u>	Chili d'haricots blanc mais & patate douce	Lentilles à la crème moutardée	 Bolognaise végétale		Clafoutis de légumes
<u>Accompagnement</u>	 Cœurs de blé bio	Haricots plats HVE persillés	 Spaghettis bio 	 Ratatouille fraîche 	Patatoes
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Cantal jeune AOP	 Fromage blanc bio	Emmental râpé 	Velouté nature	 Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	 Compote de pommes bio	Prune (sous réserve) 	Salade de fruits frais 	Cake au citron	 Raisin bio

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS