

Menus Septembre 2026

lundi 7

Radis au beurre
Poulet au gingembre
Semoule/Courgettes
Yaourt fermier à la myrtille

lundi 14

Melon
Tortilla de pomme de terre
Salade verte
Fort d'Anjou bio
Glace

lundi 21

Concombre à la menthe
Couscous
de légumes
Fromage blanc nature bio
confiture

lundi 28

Pâté de campagne
Boulgour
Haricot blanc et légumes
Crème dessert chocolat
Fruit

mardi 1

Saucisson à l'ail
Sauté de volaille
Riz et poivrons
P'tit Suisse
Fruit de saison

mardi 8

Pastèque
Tortis à la crème
Poisson sauce chorizo
Emmental bio
Pomme au four

mardi 15

Salade de coquillettes
Emincé de bœuf normand
Ratatouille
Comté Bio
Fruit de saison

mardi 22

Salade verte
Burger au poulet
Rosti
Ananas au sirop

mardi 29

Salade de tomate
Jambon braisé
Puree de pommes de terre
Plateau de fromage bio
Compote

jeudi 3

Salade de tomates aux graines
Poisson à la crème
Purée de courgettes
Camembert bio
Compote

jeudi 10

Tzatziki concombre
Pâtée de lentilles
aux légumes
Tomme bio
Tiramisu au spéculos

jeudi 17

Betteraves
Parmentier
de poisson
Fromage fondu bio
Fruit

jeudi 24

Salade composée aux pois chiche
Sauté de veau (normand)
Haricots verts
Gouda bio
Cake aux fruits

Aide de l'UE à destination des écoles

vendredi 4

Lentilles vinaigrette
Rôti de porc
Petits pois carottes
Gélifié vanille
Fruit bio

vendredi 11

Carottes rapées
Omelette
Poelée de légumes
Yaourt nature Bio
Fruit au sirop

vendredi 18

Rillettes de sardine
Chili Mexicain
Riz
Yaourt nature bio

vendredi 25

courgettes à la grecque
Rougail saucisse
Riz /carottes
entremet
Fruit

La viande bovine servie est née, élevée, et
abattue en France