

DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Menu

Lundi 31 août	
Midi	
Feuilleté hot dog	
Cuisse de poulet rôti  / Pâtes à l'ancienne 	
Penne  / Ratatouille 	
Yaourt   	
Tarte aux pommes	
Soir	
Salade grecque	
Cordon bleu	
Blé à la provençale 	
Crème dessert	
Fruit	

FAIT MAISON 

BIO 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉ OU DE QUALITÉ 

VEGETARIEN 

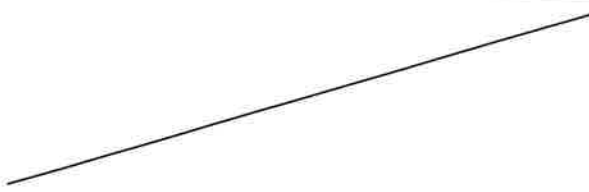
Programme LAIT ET FRUITS A L'ECOLE  

Aide U.E. à destination des écoles

Mardi 1 septembre	
Midi	
Buffet d'entrées 	
Sauté de porc à la provençale 	
Aubergine à la milanaise 	
Semoule  / Aubergine à la Provençale 	
Laguiole AOP  	
Gâteau Basque	
Soir	
Coleslaw 	
Colin sauce aux fruits de mer 	
Boullgour / Carottes rôties 	
Mousse au chocolat	
Fruit	

Jeudi 3 septembre	
Midi	
Buffet d'entrées	
Rôti de bœuf  / Chili sin carne lentilles corail 	
Gratin de pommes de terre 	
persillés 	
Brie AOP  	
Clafoutis à la pêche 	
Soir	
Quiche	
Filet de poulet 	
Penne  / Epinards gratinés	
Yaourt mixé	
Fruit	

Mercredi 2 septembre	
Midi	
Avocat cocktail 	
Chili con carne 	
Riz Pilaf 	
Fruit	
Soir	
Salade grecque 	
Cheeseburger	
Pommes sautées / Salade verte	
Yaourt exotique	
Fruit	

Vendredi 4 septembre	
Midi	
Taboulé 	
Rôti de porc  / Omelette 	
Lentilles 	
Yaourt   	
Fruit	
	

L'infirmière,

A. THERON

Le Proviseur,

F. MALGOUYRES

La Gestionnaire

D. GEIMER

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas d'imprévu

