

DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Menu

Lundi 14 septembre

Midi

Quiche
Escalope de porc aux herbes  / Clafoutis d'été  
Haricots blancs  / Endives braisées 
Yaourt   
Eclairs variés

Soir

Salade de chèvre chaud 
Colin à la bordelaise
Semoule / Courgettes rôties 
Flamby
Fruit

FAIT MAISON 

BIO 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISE OU DE QUALITE 

VEGETARIEN 

Programme LAIT ET FRUITS A L'ECOLE  
Aide U.E. à destination des écoles

Mardi 15 septembre

Midi

Buffet d'entrées 
Carbonade Flamande  / Tagliatelles végé  
Penne  / Piperade 
Bleu des Causses AOP   
Flan pâtissier

Soir

Carottes râpées 
Cuisse de poulet 
Blé aux oignons  / Salsifis 
Fromage blanc
Fruit

Jeudi 17 septembre

Midi

Buffet d'entrées
Rougail  / Gratin de polenta aux petits pois  
Riz  / Carottes rôties 
Comté AOP   
Quatre quarts aux pomme 

Soir

Salade composée 
Escalope viennoise
Petits pois à la paysanne 
Liégeois chocolat
Donut

Mercredi 16 septembre

Midi

Tomates Mozzarella 
Carbonara 
Spaghettis  / Duo de carottes 
Riz au lait
Fruit

Soir

Charcuterie
Steak haché
Frite / Epinards à la crème 
Yaourt du Céor
Fruit

Vendredi 18 septembre

Midi

Melon / Pastèque
Filet de colin au chorizo  / Œufs brouillés  
Semoule  / Gratin de fenouil 
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

