

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Menu

Lundi 21 septembre

Midi

Pizza royale

Porc au caramel  / Risotto champignons  

Riz cantonnais  / Salade

Yaourt   

Tarte à l'abricot

Soir

Carottes rémoulade 

Jambon braisé

Flageolets à la paysanne 

Yaourt aromatisé

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 22 septembre

Midi

Buffet d'entrées 

Poulet basquaise  / Pasta Italia  

Pâtes  / Piperade 

Cantal AOP  

Pana cotta aux fruits rouges 

Soir

Œuf mayonnaise 

Galette de pommes de terre 

Duo de haricots 

Yaourt mixé

Fruit

Jeudi 24 septembre

Midi

Buffet d'entrées 

Canard à l'orange  / Tajine de légumes  

Semoule  / Purée de céleris 

St Nectaire AOP  

Beignet chocolat

Soir

Concombre bulgare 

Filet de colin au citron

Boullgour aux légumes 

Crème dessert

Fruit

Mercredi 23 septembre

Midi

Salade pomme/noix 

Hachis parmentier 

Salade verte

Fromage blanc

Fruit

Soir

Roulé de surimi 

Paupiette de veau

Riz Madras  

Yaourt du Céor

Fruit

Vendredi 25 septembre

Midi

Salade de betteraves 

Escalope de poulet  / Croustillant au

fromage  

Penne  / Flan de légumes 

Yaourt   

Fruit

L'infirmière,

A. THERON

Le Provisieur

F. MALGOUYRÈS

La Gestionnaire

D. GEIMER

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