

DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

Menu

Lundi 28 septembre

Midi

Feuilleté fromage
Sauté de poulet  / Omelette  
Riz créole  / Purée de carottes 
Yaourt   
Gâteau basque

Soir

Pâté en croûte
Colin à la provençale
Semoule  / Choux de Bruxelles 
Mousse au chocolat
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 29 septembre

Midi

Buffet d'entrées 
Sauté de veau Marengo  / Pâtes
forestières  
Penne  / Fondue de poireaux
Brie AOP  
Pain perdu 

Soir

Salade Paysanne 
Steak haché
Purée de pommes de terre 
Yaourt aromatisé
Pêche Melba 

Jeudi 1er octobre

Midi

Buffet d'entrées 
Rôti de porc  / Tortellini au fromage  
Haricots blancs à la tomate  / Chou vert
braisé 
Laguiole AOP  
Croustade aux pommes 

Soir

Salade de betteraves 
Cordon bleu
Pommes sautées / Ratatouille 
Yaourt mixé
Fruit

Mercredi 30 septembre

Midi

Salade d'endives 
Saucisse 
Aligot 
Salade verte
Yaourt fermier
Fruit

Soir

Crudités 
Sauté de porc  
Blé  / Champignons sautés
Yaourt aromatisé

Vendredi 2 octobre

Midi

Charcuterie
Bourguignon  / Bourguignon de
champignon  
Penne  / Carottes Vichy 
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