



Menus du 01 septembre au 02 octobre 2026



	Du 01 au 04 Septembre	Du 07 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28 Septembre au 02 Octobre
LUNDI	Pré-rentree	Salade Niçoise Concombres « Bulgare » Blanquette de veau à l'ancienne Riz blanc Fromage bio Fruits de saison	Pêche au sirop au thon Piémontaise Nuggets de poisson Printanière de légumes Fromage bio Fruits frais	Macédoine de légumes mayonnaise Salade burrata/basilic Steak haché de poulet Sauce tomate Frites Glace	Salade fraîcheur Salade figue et chèvre Bourguignon Macaronis Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
MARDI	Duo pastèque et melon Tomate Mozzarella Poulet rôti Pâtes Laitage bio et fruits frais	Melon au jambon Coleslaw Brochette poisson pané Tagliatelle bio Laitage de nos montagnes Corbeille de fruits	Salade dés d'Emmental Salade tomate Basilic Couscous végétarien Semoule Glace	Salade pommes de terre Rillettes saumon Crousti-fromager Bio Haricots en persillade Laitage de nos montagnes Corbeille de fruits	Mesclun chèvre/Croûtons Jambon à la Russe Poisson à la Provençale Boulgour crémeux Laitage bio/Fruits frais
JEUDI	Charcuterie Salade Estivale/Gaspacho Dos de poisson meunière Ratatouille fraîche Fromage blanc Muesli/Miel Salade de fruits	Salade « fantasia » Pâtes au pesto Moussaka de bœuf Pâtisserie	Pizza complète Croque Monsieur Salade verte Œuf soufflé au fromage Poêlée d'aubergines mozzarella Laitage bio/Fruits	Salade vigneronne Avocat surimi Poulet à la Basquaise Céréales aux deux légumes Fromage bio Fruits de saison	Carottes rémoulade « Llamalo » soupe froide Curry de pois chiches et de pommes de terre Riz basmati Pâtisserie
VENDREDI	Poivrons grillés Houmous et toast Saucisse de Toulouse Purée Fromage bio Corbeille de fruits	Avocat vinaigrette Salade aux pois chiches Gratin dauphinois Poêlée de courgettes fraîches Fromage bio Compote et biscuit	Taboulé Œuf dur mayonnaise Rôti de porc aux pruneaux Poêlée méridionale Fromage blanc aux fruits Fromage blanc au sucre	Charcuterie Salade à la Grecque Anneaux d'encornets à la plancha/Riz pilaf Yaourt à boire Mousse chocolat	Salade à l'Italienne Choux salé Sauté de poulet aux champignons Petits pois au jambon Fromage bio/Fruits frais

Le Chef Cuisinier

Thierry PINEDA

La Secrétaire Générale d'Etablissement

Françoise CAZENOVE

La Principale

Sandrine RODRIGUEZ