

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

Rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Betterave vinaigrette 	Tomate (BIO) mozzarella	Salade verte aux croutons	Concombre (BIO) ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Nuggets de volaille ketchup	Tortilla de p. de terre sauce provençale 	 Tortis bolognaise 	Colin d'Alaska sauce aux poivrons 
 PRODUIT LAITIER		 Yaourt pêche	***	Camembert	Fraidou
 DESSERT		Flan vanille	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	  Purée pomme fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) pesto de poivrons	Melon 	Salade de riz (BIO) niçoise	 Carotte râpée (HVE) vinaigrette	 Pâté de foie et cornichons Coupelle de volaille
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Penne (BIO) à la Napolitaine 	Jambon braisé au jus Rôti de dinde au jus	Tajine de poulet au citron 	Merlu blanc du Cap sauce ciboulette 
	Petits pois carottes	***	Poêlée de légumes	Semoule 	Purée d'épinards
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature	Coulommiers	Petit moulé nature	Gouda	Pavé demi-sel
 DESSERT	Pastèque 	Flan chocolat	Prunes	 Moelleux aux abricot	Banane 

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Céuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements