

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu

Salade de fusilli Bio méridionale  - Vinaigrette
Cuisse de poulet - Sauce à l'indienne
/Quenelle nature - Sauce champignons
Carottes Bio persillées 
Suisse sucré
Banane Bio 

Concombre - Vinaigrette
Omelette fraîche
Épinards à la Béchamel - , emmental râpé
Edam Bio 
Mousse au chocolat au lait

Brocolis - Vinaigrette
Sauté de porc  - Sauce paprika
/Filet de saumon MSC  -, citron
/Filet de saumon MSC  -, citron
Semoule Bio 
Yaourt Cime lait local 
Melon

Salade verte - Vinaigrette au xérès
Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron
Mélange de blé et ratatouille
Emmental
Compote de pomme Bio (coupelle)

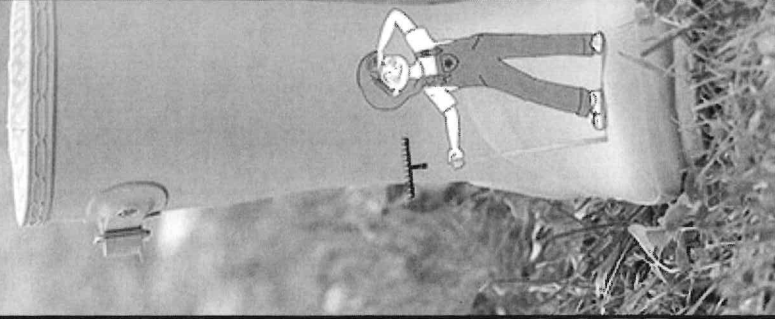
Lundi

Mardi

Mercredi

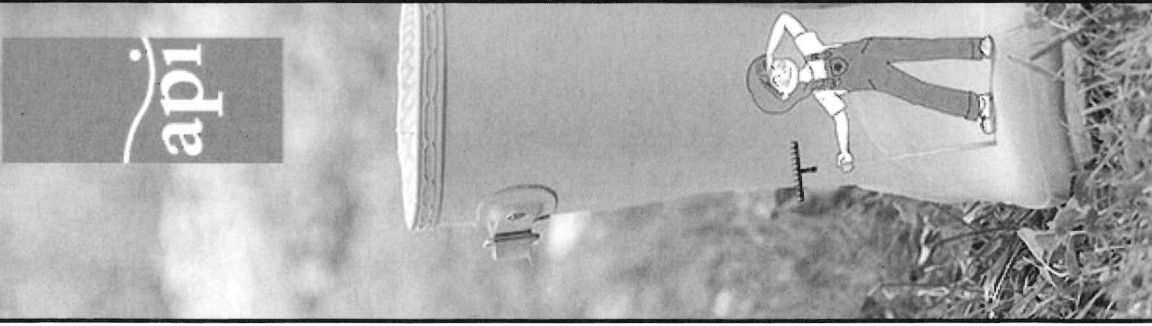
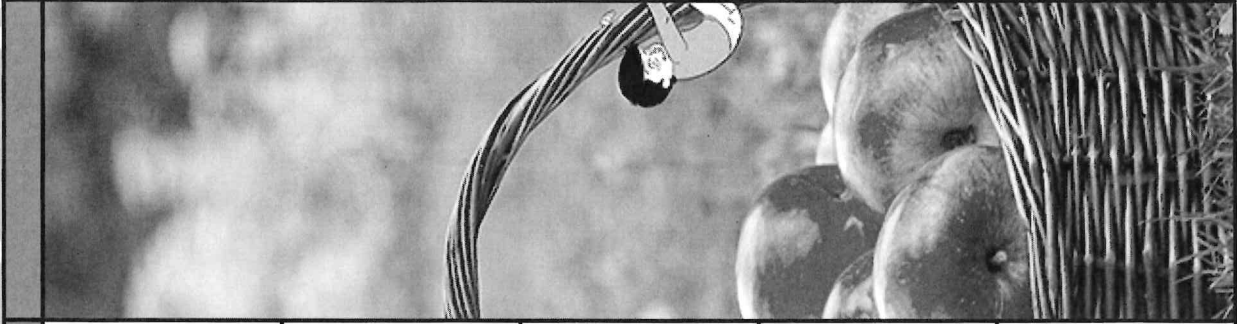
Jeudi

Vendredi



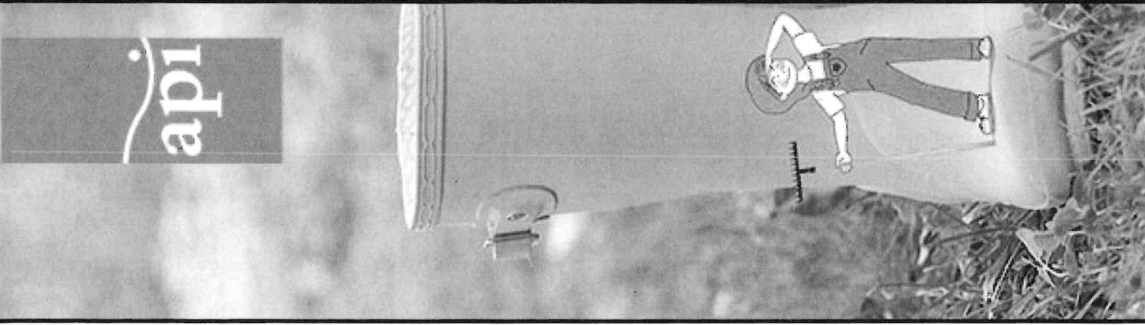
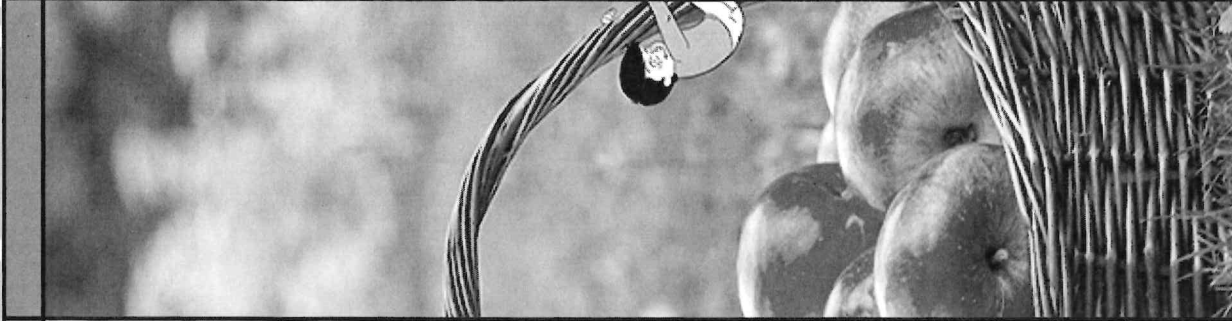
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu

	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Merguez grillée /Saucisse végétale (goût merguez) Penne Bio  -, emmental râpé Fromage blanc sucré Pomme	
	Mardi	Pastèque Rôti de dinde  - Sauce béarnaise /Omelette au fromage Pommes de terre noisette Camembert Bio  Liégeois chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Pois chiches - Vinaigrette Pané fromager Chou fleur CE2  Saint Môret Bio  Biscuit Maury local 	
	Vendredi	Roulé au fromage Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde Gratin de courgettes Bio  Saint Paulin Semoule Bio au lait 	

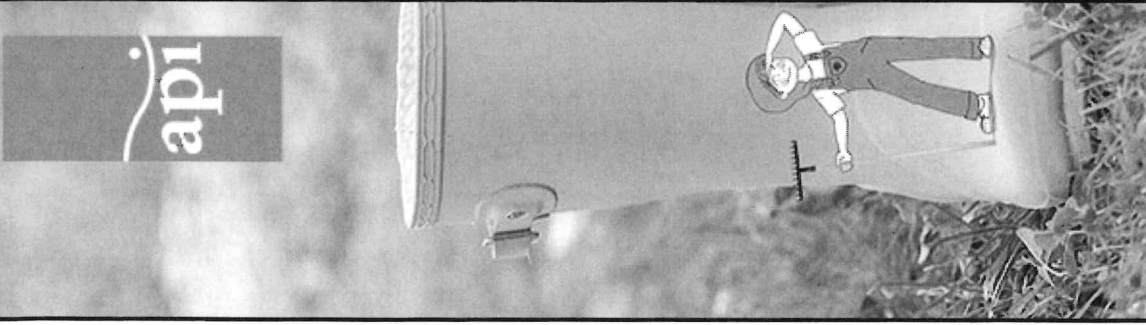
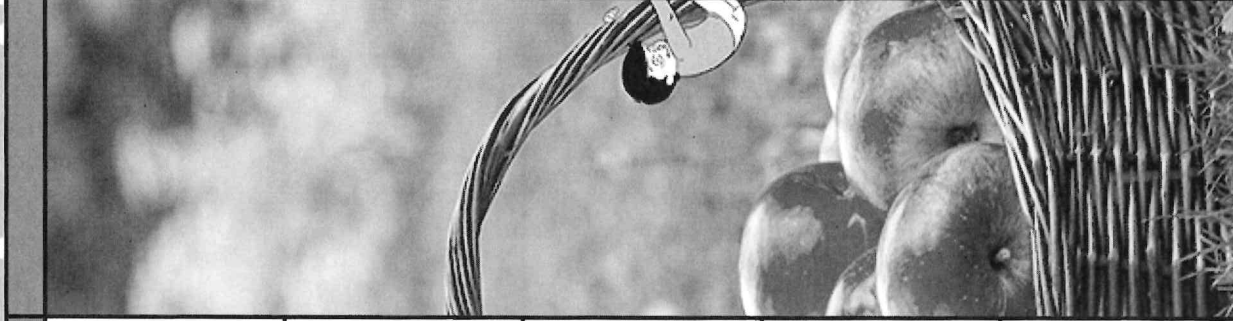
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu

	Lundi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Mél-mélo gourmand courgettes et lentilles corail Bio  Semoule Bio  Suisse sucré Flan à la vanille	
	Mardi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette Jambon blanc /Galette de quinoa provençale /Galette de quinoa provençale Coquillettes bio du lauragais  - , emmental râpé Tomme noire IGP  Prune	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  /Filet de colin MSC  - , citron Gratin dauphinois Brie Bio  Donuts	
	Vendredi	Pâté de campagne  - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Filet de Poisson pané MSC  Purée de pommes de terre et butternut Mimolette Bio  Poire	

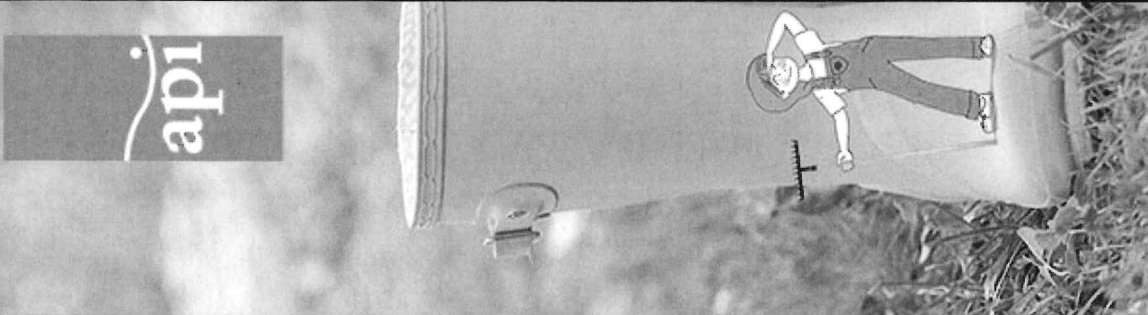
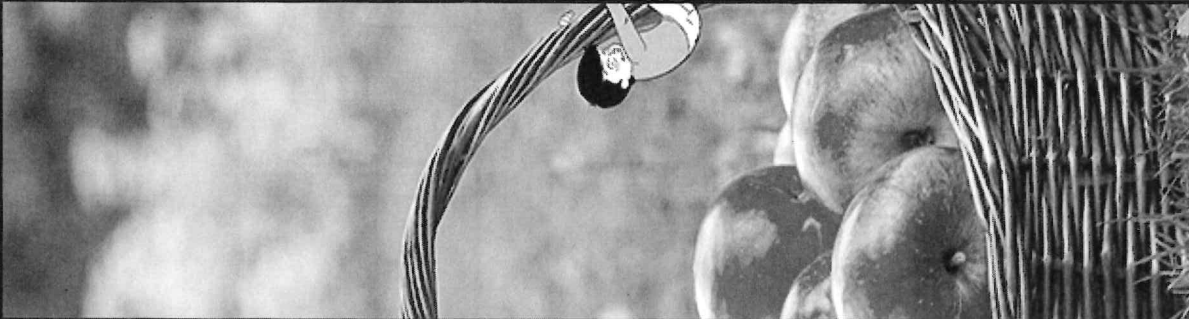
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu

	Lundi	Radis rose - , beurre Pois chiches sauce basquaise Coquillettes bio du lauragais  Edam Bio  Prune	
	Mardi	Tarte au fromage Rôti de porc  - Sauce façon cocktail /Omelette nature /Omelette nature Haricots verts Bio persillés  Suisse sucré Raisin noir	
	Mercredi		
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette ciboulette Sauté de dinde FR  - Sauce au curry doux /Poisson blanc meunière MSC  - , citron Riz Bio  Coulommiers Beignet chocolat noisette	
	Vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Pavé de merlu MSC  - Sauce citron Semoule Bio  Saint Paulin Crème dessert à la vanille	

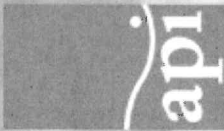
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu

	Lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti FR  - Aux herbes /Quenelle de brochet - Sauce Nantua Purée de pommes de terre et courge Mimolette Bio  Pomme (locale)	
	Mardi	Lentilles Bio  - Vinaigrette à l'échalote Pané fromager Chou fleur Bio  - , persil Yaourt Cimelait local  Banane Bio 	
	Mercredi		
	Jedi	Potage de légumes Sauté de porc  - Sauce colombo /Omelette nature /Filet de poulet - Sauce aigre douce Semoule Bio  Emmental Poire	
	Vendredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Filet de saumon MSC  - Sauce crème Riz Bio  Mini chèvre Liégeois vanille	

Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menu



Céleri râpé - Vinaigrette
Parmentier au canard
/Quenelle nature - Sauce au cumin - Purée de pommes de terre
Fromage blanc aux fruits
Compote de pomme Bio (coupelle)

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Egréné de boeuf Bio - Sauce tomate
Pâtes rose HVE du Lauragais
Yéo brassé Bio à la fraise
Biscuit Le Rosé de Maury fourré à la framboise

Mardi

Concombre Bio - Vinaigrette persillée
Tortellini ricotta épinards
Petit moulé ail et fines herbes
Pomme verte

Jeudi

Vendredi

