

MENUS DU MOIS de SEPTEMBRE 2026

	Mardi 01  SALADE DE TOMATES  ESCALOPE VIENNOISE  CERELES AUX LEGUMES  YAOURT A BOIRE BIO	Jeudi 03  BOULETTE VEGETALES  FUSILLINI  FROMAGE BLANC BIO  RAISIN	Vendredi 04  COLIN PANE  POEELE RATATOUILLE  ST PAULIN AOP  TARTE AU CITRON
Lundi 07  JAMBON GRILLE  FONDUE DE COURGETTES  COMTE AOP  PRUNE	Mardi 08  CONCOMBRE  RAVIOLIS AUX LEGUMES  SCE TOMATE  YAOURT NATURE BIO	Jeudi 10  SAUTE DE POULET  GNOCCHI  BRIE BIO  RAISIN	Vendredi 11  SALADE VERTE  POISSON BORDELAIS  RIZ QUINOA BOULGOUR  FROMAGE BLANC BIO
Lundi 14  FEUILLETE FROMAGE  CORDON BLEU  RATATOUILLE  YAOURT NATURE BIO	Mardi 15  SALADE VERTE  BROUILLADE AU FROMAGE  POMME GRENAILLE  YAOURT AROMATISE	Jeudi 17  CHILI CON CARNE  RIZ  COMTE AOP  RAISIN	Vendredi 18  SALADE DE TOMATES  FISH N CHIPS  CERELES AUX LEGUMES  FROMAGE BLANC BIO
Lundi 21  GUARDIANE DE TAUREAU  RIZ  BRIE BIO  POMME	Mardi 22  SALADE VERTE  LASAGNES AUX LEGUMES  YAOURT NATURE BIO  BISCUIT	Jeudi 24  CONCOMBRE  QUENELLE SCE CHAMPIGNONS  SEMOULE  YAOURT AROMATISE	Vendredi 25  MELON  POISSON PROVENCALE  H.VERTS PERSILLES  FROMAGE BLANC BIO
Lundi 28  PAUPIETTE DE VEAU SCE CHAMPIGONS  DUO DE COURGETTES  YAOURT NATURE BIO  POIRE	Mardi 29  SALADE VERTE  PÂTES BOLOGNAISE  TOME DE SAVOIE IGP  LIEGOIS CHOCOLAT		

Notre établissement participe au programme de L'Union Européenne à destination des écoles
La liste des allergènes est consultable à la cantine



Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.

Le pain provient des boulangeries du village.