



Menu septembre 2026

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
S4 07/09 Au 11/09	Tarte fromage Filet de colin lieu sauce provençale Brocolis en persillade Dessert lacté	Melon Fédoua façon cantonnaise Omelette Eclair	Salade de blé / dés fromage Boeuf sauce soja miel Carottes Vichy Fruit de saison	Salade verte Saucisse grillée Haricots verts /pomme de terre Fromage	Betterave cuite bio/fromage blanc Bolognaise haricots rouges Riz basmati Fruit de saison
S1 14/09 Au 18/09	Emincé de dinde Semoule/pois carré Laitage bio Fruit de saison	Concombre/fêta Sauté de bœuf Courgettes rôties Pâtisserie	Salade de brocolis Parmentier de poisson au saumon (pomme de terre) Fruit de saison	Salade de pâtes / tomate /concombre/ pois chiche Œuf dur Fromage	Chou chinois/noix Émincé de porc Pommes rissolées Dessert lacté
S2 21/09 Au 25/09	Salade verte/tomate Dahl de lentilles corail Riz bio Dessert lacté	Pâté cornichon Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts crévés Fruit de saison	Taboulé Poisson pané Tian tomates/courgettes Yaourt	Carottes râpées Filet de merlu sauce citron Quinoa Fromage	Feuilleté fromage Blanquette de veau Carottes champignons Fruit
S3 28/09 Au 30/09	Pastèque Filet de poulet au curry Blé Yaourt	Houmous citron/thym Saucisse Ecrasé de chou fleur Fruit saison	Couscous légumes pois chiche Semoule Fromage Fruit saison	Tomate/fêta Emincé de bœuf thai Haricot beurre Pâtisserie	Radis/beurre Poisson sauce Pâtes Purée de fruits



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Tel Cuisine centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais