



CETTE SEMAINE DANS NOS ASSIETTES

SEMAINE 37

lundi 7 septembre 2026

mardi 8 septembre 2026

mercredi 9 septembre 2026

jeudi 10 septembre 2026

vendredi 11 septembre 2026

L'EQUIPE DE LA RESTAURATION CUISINE POUR VOS ENFANTS CHAQUE JOUR AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION



Entrée	TOMATES HVE BASILIC 	SALADE DE PDT ET MIMOLETTE 	RADIS AU BEURRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE
Plat	BOULETTES D'AGNEAU AUX ABRICOTS	ÉMINCÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE 	POULET RÔTI LR 	TARTE TOMATE CHÈVRE BASILIC 	COLIN MEUNIÈRE SAUCE TARTARE 
Régime spécifique	•BOULETTES VÉGÉTALE	•TARTE AUX FROMAGES	•OMELETTE		•CROQ FROMAGE
Accompagnement	SEMOULE BIO  	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  	POMMES DE TERRE GRENAILLES  	SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE  	RIZ BIO  
Fromage	EMMENTAL BIO 			FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE 	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT AEF 
Dessert	POMME BIO 	ORANGE IGP 	TARTE POMMES ET RHUBARBE	COMPOTE DE POMME FRAISE BIO 	
Goûter	PAIN ET CHOCOLAT	MINI ROULE ABRICOT	PAIN ET CONFITURE	MOELLEUX CACAO	PAIN ET CONFITURE
	KIWI	JUS DE FRUITS BIO 	LAIT BIO 	JUS DE FRUITS BIO 	POMME BIO 



LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

MSC (Pêche durable), **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), **AOP** (Appellation d'Origine Protégée), **IGP** (Indication d'Origine Protégée),

STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), **AB** (Agriculture Biologique), **Label Rouge**, **BBC** (Bleu Blanc Coeur)

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT