Dans votre restaurant scolaire
Du 1er au 25 septembre 2026

EN MARRON LE LOCAL | **EN VERT LE BIO** | **EN ORANGE LES LABELS** | **EN VERT : REPAS VEGETARIEN**

lundi 31 août	mardi 1 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
			MENU INDIEN
	BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE CHOUX
	BOLOGNAISE	SAUTÉ DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE	DAHL DE LENTILLES BIO
	TORTIS HVE	POMMES VAPEUR (LOCALES)	CUBES DE COURGETTES RÔTIES AU FOUR
	YAOURT NATURE BIO	MIMOLETTE	YAOURT SUCRÉ
	FRUIT AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS	FLAN
lundi 7 septembre	**mardi 8 septembre**	**jeudi 10 septembre**	**vendredi 11 septembre**
COEUR DE BLÉ BIO EN SALADE	RADIS & BEURRE	PASTÈQUE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)
SAUTÉ DE POULET	SAUTÉ DE PORC IGP AU JUS	GRATIN DE PÂTES HVE	COLOMBO DE POISSON MSC
BROCOLIS AUX OIGNONS	RIZ IGP PILAF	AUX LÉGUMES	ÉPINARDS À L'AIL
GOUDA	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	ST PAULIN
FRUIT DE SAISON BIO	ÎLE FLOTANTE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
lundi 14 septembre	**mardi 15 septembre**	**jeudi 17 septembre**	**vendredi 18 septembre**
MELON	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE RIZ IGP À LA CIBOULETTE	CONCOMBRE SAUCE VINAIGRETTE
LASAGNES	PILON DE POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	FRICASSÉE DE MERLU MSC
VÉGÉTARIENNES	PETITS POIS AU JUS	RATATOUILLE	PÂTES HVE
YAOURT NATURE BIO	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BLEU AOP	BRIE BIO
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES
lundi 21 septembre	**mardi 22 septembre**	**jeudi 24 septembre**	**vendredi 25 septembre**
SALADE DE PÂTES HVE SAUCE COCKTAIL	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	PIZZA
SAUTÉ DE DINDE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	HACHIS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
CHOU-FLEUR BIO	(SEMOULE BIO)	PARMENTIER	CAROTTES
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	COOKIES	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO

INFOS PRODUITS :
Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92

Dans votre restaurant scolaire
Du 28 septembre à 16 octobre 2026

MARRON LOCAL | EN VERT LE BIO | EN ORANGE LES LABELS | EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
CHOU-FLEUR BIO À L'ÉCHALOTE	SALADE DE PERLES AU SURIMI MSC	SALADE VERTE ET MAÏS	CONCOMBRE SAUCE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC IGP AU CURRY	AIGUILLETTES DE VOLAILLE	RAVIOLIS AU FROMAGE	FRICASSÉE DE POISSON MSC
RIZ IGP	HARICOTS VERTS BIO	PIPERADE	POMMES DE TERRE AU FOUR (LOCALES)
MUNSTER AOP	MIMOLETTE	YAOURT NATURE BIO	BÛCHETTE MI-CHÈVRE
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 5 octobre	**mardi 6 octobre**	**jeudi 8 octobre**	**vendredi 9 octobre**
		MENU BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ	
BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES RAPÉES À LA MOUTARDE	JAMBON ET CORNICHONS
PILONS DE POULET RÔTI AUX HERBES	OMELETTE	BOEUF BOURGUIGNON	POISSON MEUNIÈRE
COEUR DE BLÉ BIO	ÉPINARDS	COEUR DE BLÉ	LENTILLES IGP
BRIE	YAOURT NATURE BIO	COMTÉ	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
Semaine "Rencontres du Goût" > Produits du terroir			
lundi 12 octobre	**mardi 13 octobre**	**jeudi 15 octobre**	**vendredi 16 octobre**
	MENU HALLOWEEN		
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE PÂTES HVE	SALADE VERTE	OEUFS DURS
AIGUILLETTES DE POULET RÔTIES AUX HERBES	QUENELLES ST JEAN (LOCALES) SAUCE TOMATE	CAILLETTE (LOCALE)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
SEMOULE BIO	CUBES DE COURGE (LOCALE) RÔTIE	PURÉE DE POMMES DE TERRE (LOCALES)	POÊLÉE DE LÉGUMES
YAOURT AREILLADOU (LOCAL)	YAOURT NATURE BIO	EDAM	FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRONS
FRUIT DE SAISON	BROWNIE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO

INFOS PRODUITS :
Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92