



Agriculture Biologique



Label IGP



Label AOP



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Française



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles (AGRIMER)



Crudités/fruits

LEGUME CUIT

FECULENT

PRODUIT LAITIER

PROTEINE



Crudités/fruits

LEGUME CUIT

FECULENT

PRODUIT LAITIER

PROTEINE



Menu Végétarien



MARDI 01 SEPTEMBRE



Pastèque ou melon

Sauce napolitaine aux lentilles

Carottes à la parisienne

Fromage

Flan au caramel

Rosette cornichon



Sauce bolognaise

Spaghetti

Fromage

Fruit de saison

JEUDI 03 SEPTEMBRE



Salade de tomates au basilic

Echine de porc rôtie et son jus

Ratatouille

Fromage

Fruit de saison

Carottes râpées

Dos de poisson blanc au curry

Riz de Marseillette

Fromage

Fruit de saison

VENDREDI 04 SEPTEMBRE



Salade de concombre

Emincé de bœuf thaï

Haricots verts persillés

Laitage

Glace

Champignons à la grecque

Filet de colin au cheddar

Dippers

Fromage

Fruit de saison

La Gestionnaire

Sylvie CHLUDA KHAMRAN

Le Principal

Frédéric BOUILLERE

La Cheffe de cuisine

Cindy TOUSTOU

Les menus ont été validés par les membres de la Commission des menus du 11/05/2026 et approuvés par Mme HIRTZ Diététicienne.