



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

LUNDI 07 SEPTEMBRE

Salade, dés de fromage et croûtons						Salade coleslaw					
Cordon bleu						Encornets persillade					
Courgettes persillée						Coquillettes					
Fromage						Fromage					
Ile gourmande						Fruit de saison					

MARDI 08 SEPTEMBRE

Radis et beurre						Champignons à la grecque					
Saucisse						Poisson sauce beurre blanc					
Printanière de légumes						Purée de pomme de terre					
Laitage						Laitage					
Fruit de saison						Fruit de saison					

JEUDI 10 SEPTEMBRE

Melon ou pastèque						Salade verte, maïs, oignons frits					
Boules de picoulat						Tarte au fromage					
Basquaise de poivrons						Semoule					
Fromage						Fromage					
Fruit de saison						Fruit de saison					



VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Salade de tomate ciboulette						Œuf dur mayonnaise					
Pizza au fromage						Bœuf à la provençale					
Salade verte						Riz aux petits légumes					
Fromage						Fromage					
Fruit de saison						Fruit de saison					

La Gestionnaire
Sylvie CHLUDA KHAMPHAN

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.