



MENUS septembre 2026



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 01/ 09/26</u> <u>Au 04/09/26</u>		Taboulé Escalope de poulet Aux champignons Duo de haricot brie Yaourt aux fruits	ALSH	Crème de foie Filet de poisson Sauce au beurre Riz Edam kiwi	Salade verte Hachis parmentier Fromage glace
<u>Du 07/09/26</u> <u>Au 11/09/26</u>	Melon Gratin de penné Au jambon emmental Flan pâtissier	betterave/maïs Emincé végétal Façon basquaise Riz yaourt	ALSH	Carottes râpées Filet de poisson À la bisque de homard Brocolis Saint polaint compote	Salade Arlequin (riz , tomate, maïs , concombre) Bœuf bourguignon Pomme de terre liégeois
<u>Du 14/09/26</u> <u>Au 18/09/26</u>	Salade coleslaw Omelette Petit pois carottes yaourt	Salade mache Lardons croûtons Blanquette de veau Pomme de terre Compote gâteau sec	ALSH	Saucisson à l'ail Poisson meunière Haricot blanc À la tomate liégeois	Tomates cerises Cordons bleus Frites pomme
<u>Du 21/09/26</u> <u>Au 25/09/26</u>	Duo carotte céleris Saucisse Lentille Vache qui rit yaourt	Toast Chèvre chaud Pates à la napolitaine Gruyère Éclair chocolat	ALSH	salade Brandade de poisson brie Mousse Chocolat	Concombre vinaigrette Roti de bœuf Gratin dauphinois Tarte aux pommes

Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises Les repas sont préparés maison à partir d'une majorité de produit frais et BIO

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez retrouver la liste complète sur le site de la mairie ,



MENUS septembre/octobre



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 28/09/26</u> <u>Au 02/10/26</u>	Tomates cerises Salade verte Galette saucisse Mars glacé	Betterave/maïs Veau marengo pates Fromage Compote/gateau sec	ALSH	pizza Colombo De poisson Riz créole kiwi	Carottes râpées Nuggets de blé Haricot beurre Cantal jeune Yaourt citron
<u>Du 01/10/26</u> <u>Au 09/10/26</u>	Concombre bulgare Chili sin carne Riz Fromage Compote/gâteau sec	Rillette de poisson Saucisse/merguez ratatouille Boulgour Yaourt sucré	ALSH	Salade poulet tomate Blanquette de poisson Et ses légumes Brownies crème anglaise	Oeuf dur mayonnaise Bœuf Braiser Aux lentilles sorbet
<u>Du 12/10/26</u> <u>Au 16/10/26</u>	Melon Boulette d'agneau Petit pois Carotte Fromage Crème vanille	<i>Carottes râpées</i> <i>Pois et blé façon</i> <i>Basquaise</i> <i>riz</i> <i>Salade de fruits</i>	ALSH	Taboulé Poisson pané purée Fromage Beignet pomme	Salade Hot dog Frites fruit

Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire

Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison à partir d'une majorité de produit frais et BIO

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez retrouver la liste la liste complète sur le site de la mairie