

Semaine 37 : Lundi 7 au Vendredi 11 Septembre 2026

	<u>Lundi 7 Septembre</u>	<u>Mardi 8 Septembre</u>	<u>Mercredi 9 Septembre</u>	<u>Jeudi 10 Septembre</u>	<u>Vendredi 11 Septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé (*semoule bio) 	 Melon 	 Radis & beurre 	Tomates bio & vinaigrette au  basilic 	Salade de tagliatelles Marco Polo  (surimi, poivrons) 
	COMME DANS LE SUD	LES CLASSIQUES		MENU FERME	EN BATEAU
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de bœuf bio sauce provençale 	 Chipolatas 	Poitrine de veau farcie au jus	Omelette fraîche <u>crème au Morbier</u> 	Filet de poisson frais sauce aux  fruits de mer
<u>Plat sans viande</u>	Falafel de pois chiche sauce provençale	Saucisse végétarienne	Tortilla		Quenelle nature sauce aurore
<u>Accompagnement</u>	 Courgettes au thym 	Pommes de terre rissolées	Blettes à la tomate & <u>comté râpé</u> 	 Tortis au beurre 	Epinards
<u>Produits Laitiers</u>	 Buche du Pilat	Yaourt aromatisé	 Camembert	Saint Paulin	 Yaourt nature bio
<u>Dessert</u>	 Brugnon 	Pomme cuite sauce caramel 	Muffins à la myrtille	Fruit au sirop (à définir)	 Pastèque bio 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS