

















	Mardi 01/09	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
Déjeuner	Pastèque 		
	Escalope de dinde au jus 	Joue de boeuf sauce tomate 	Omelette nature fraiche BIO 
	Poêlée Tex mex 	Haricots verts BIO persillés 	Epinards à la crème
	Yaourt nature sucré BIO 	Camembert	Fromage blanc sucré
		Tarte aux pommes BIO 	Fruits de saison Vendredi

	Lundi 07/09	Mardi 08/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Déjeuner		Saucisson à l'ail + cornichon		Melon
	Poulet sauce créole 	Parmentier de poisson carotte et panais 	Saute de Bœuf saveur du sud 	Quiche au 3 fromage Maison 
	Riz thaï	Salade verte vinaigrette légume 	Coquillette	Poêlée gourmande légumes grillés 
	Mimolette	Yaourt nature sucré BIO 	Edam à la coupe	
	Fruit de saison BIO Lundi 		Fruits de saison Jeudi	Oeufs au lait

	Lundi 14/09	Mardi 15/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Déjeuner	Salade de pomme de terre crudité vgte		Tomate en salade 	
	Côte de porc échine	Filet de poisson meunière 	Tagliatelles BIO Carbonara  	Boulettes végétarienne VGT
	Gratin de Chou-fleur maison	Purée		Courgettes persillée
	Fromage blanc à la fraise BIO  	Gouda à la coupe	Saint-nectaire  	Petit suisse aromatisé
		Fruit de saison BIO Mardi 		Purée de poire VGT

Déjeuner

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

Paleron de boeuf à la paysanne



Omelette Fraiche au fromage
BIO



Semoule et son bouillon

Poêlée ratatouille



Emmental à la coupe

Yaourt vanille BIO



Fruit de saison BIO Lundi



Poires au sirop Sauce chocolat



Repas thème saveurs du sud ouest



Tomate Mozza



Parmentier de poisson














Salade verte vinaigrette



Fromage blanc sucré

	Lundi 28/09	Mardi 29/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Déjeuner	Taboulé BIO 			Chou-fleur aux oeufs vinaigrette
	Rôti de dinde LR au jus 	Hachis parmentier végétarien VGT	Bœuf bourguignon	Filet de poisson en marinade 
	Haricots verts BIO persillés 	Salade verte vinaigrette légume 	Carottes vichy VGT	Potatoes Pop's
	Rondelé nature BIO 	Petits suisses nature sucré	Ossau-iraty AOC à la coupe 	Yaourt aromatisé
		Fruits de saison Mardi	Fruits de saison Jeudi	









	Lundi 05/10	Mardi 06/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Déjeuner		Carottes râpées BIO vinaigrette  		
	Rôti de boeuf 	Escalope de dinde au jus 	Curry de pois chiches au lait de Coco  VGI	Poisson pané + citron 
	Semoule BIO et son bouillon  	Torti BIO  	Haricots verts BIO persillés  	Piperade
	Saint-môret BIO  		Camembert	Fromage blanc sucré BIO  
	Pomme cuite caramélisée	Liégeois vanille	Tarte aux poires	Macaron framboise octobre rose



MENU SAUTERNES

Du lundi 12 octobre 2026 au vendredi 16 octobre 2026

	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Déjeuner			Concombre vinaigrette 	Betteraves vinaigrette
	Rôti de dinde au jus	Tortilla aux pommes de terre oignons	Cuisse de Pintade rôtie 	Filet de poisson sauce crème 
	Légumes couscous	Emincé de Poireaux à la crème 	Gratin dauphinois	Penne
	Mimolette	Rondelé aux noix		Yaourt vanille BIO 
	Poires au sirop Sauce chocolat 	Compote pomme framboise	Crème dessert pistache	