



Nos engagements :

Pain : Artisanal et local

Produits issus de l'agriculture biologique

Produit IGP indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Certification Environnementale niveau 2

Toutes les viandes sont d'origine France

Produits Label rouge

Poisson MSC

Fromage AOP / AOC

Fruits et légumes : Frais de saison

Produit

Omelette cuivrées sur la cuisine centrale avec des petits plats de

Menu à un composant produit éco-gourmand

Bon appétit !

NB : Manipulant tous types d'allergènes dans nos plats, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

lundi 31 août 2026		mardi 1 septembre 2026		mercredi 2 septembre 2026		jeudi 3 septembre 2026		vendredi 4 septembre 2026	
VACANCES		Salade de tomates & mozzarella Escalope de veau hâché marengo Potenta au basilic Navets glacés au miel Tome de brebis Fromage frais aromatisé		Rondelles de concombre & ciboulette Cappelletti ricotta épinard + râpé Sauce tomate Gouda Yaourt au sucre de cannes		Salade de riz composé Pavé de colin pané & citron Ratatouille Boulgour Vache picon Coupelle de fruits au sirop			
lundi 7 septembre 2026 MENU BIO & VEGETARIEN		mardi 8 septembre 2026		mercredi 9 septembre 2026		jeudi 10 septembre 2026		vendredi 11 septembre 2026	
Maquereau au vin blanc Omelette roulée Pommes de terre persillées Poêlée de légumes persillés Emmental Fruit de saison		Crêpe au fromage Colombo de poulet Courgettes braisées Riz créole Carre Président Fruit de saison				Tomates basilic Saucisses de volaille Farfallines + râpé Sauté de champignons Bûchette de chèvre Fromage blanc sucré		Salade iceberg & croitons Poisson sauce aioli Légumes aioli Mimollette Fian vanille nappé de caramel	
lundi 14 septembre 2026 MENU TURQUE		mardi 15 septembre 2026		mercredi 16 septembre 2026		jeudi 17 septembre 2026 MENU BIO & VEGETARIEN		vendredi 18 septembre 2026	
Concombre Tzatziki Poulet sauce façon kébab Salade verte & tomates Galette de blé Carre Liquet Semoule au lait		Rillettes de thon Sauté de veau sauce orientale Courgettes rôties en dés Pommes de terre sautées Tome de l'Ubaye Fruit de saison				Betteraves en salade Boulgour, pois chiches Légumes persillés Gouda Fruit de saison		Asperges vinaigrette Pavé de colin sauce orly Tortis semi complète bio + râpé Aubergines sautées Cantal AOP Fruit de saison	
lundi 21 septembre 2026		mardi 22 septembre 2026		mercredi 23 septembre 2026		jeudi 24 septembre 2026		vendredi 25 septembre 2026	
Menu Responsable : Agriculture Biologique		Menu végétarien : Production de la vie		Semaine Européenne du Développement Durable		Menu anti-gaspi : Repas préféré des enfants		Menu préservation des ressources aquatiques	
Tomates basilic Sauté de bœuf à la provençale Purée douceur du soleil Emmental Fruit de saison		Betteraves en salade Œufs dur vinaigrette Gnocchis à la provençale & courgettes + râpé Lou Pastroun de l'Ubaye Liégeois chocolet				Salade iceberg & mimollette Sauce bolognaise Coquillettes + râpé Port Salut Coupelle de fruits au sirop		Pastèque, menthe & feta Filet de lieu sauce verveine citronnée Riz de Camargue Fondue de poireaux Carre Liquet Purée pomme	
lundi 28 septembre 2026		mardi 29 septembre 2026		mercredi 30 septembre 2026		jeudi 1 octobre 2026 MENU BIO & VEGETARIEN		vendredi 2 octobre 2026	
Feuilleté au fromage Sauté de bœuf Bio bourguignon Haricots verts persillés Boulgour Samos Fruit de saison		Cœur d'artichaut Cordon bleu de volaille Épinards hâchés à la crème Potenta crémeuse Coulommier Fruit de saison				Carottes râpées Brouillade nature Riz Brocolis sautés Emmental Yaourt au sucre de cannes		Concombre & dés de mimollette Filet de poisson meunière & citron Petits pois mijotés Patate douce sautée Mimollette Moelleux poire / pépites de chocolat	



Quand tu manges une tomate, sais-tu d'où elle vient ? Un circuit court, c'est quand il y a peu d'intermédiaires entre la personne qui produit l'aliment et toi : comme quand tu achètes la tomate au marché ou à la ferme. À l'inverse, un circuit long, c'est quand les aliments passent par beaucoup d'intermédiaires avant d'arriver dans ton assiette : transporteurs, entrepôts, magasins...

BIO

MENU RESPONSABLE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIO

Menu servi le Lundi 21 Septembre 2026

Tomates basilic ***

Sauté de bœuf à la provençale ***

Purée douceur du soleil ***

Emmental ***

Fruit de saison

LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Circuit court
Circuit long



Quand tu manges une tomate, sais-tu d'où elle vient ? Un circuit court, c'est quand il y a peu d'intermédiaires entre la personne qui produit l'aliment et toi, comme quand tu achètes la tomate ou marches ou à la ferme. A l'inverse, un circuit long, c'est quand les aliments passent par beaucoup d'intermédiaires avant d'arriver dans ton assiette : transporteurs, entrepôts, magasins...

MENU VEGETARIEN PROTECTION DE LA VIE

Menu servi le Mardi 22 Septembre 2026

Betteraves en salade

Œuf dur vinaigrette

Gnocchis à la provençale & courgettes

& râpé

Lou Pastroun de l'ubaye

Liégeois au chocolat



LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Circuit
court

Circuit
long



Garig

Quand tu manges une tomate, sais-tu d'où elle vient ? Un circuit court, c'est quand il y a peu d'intermédiaires entre le producteur et toi, comme quand tu achètes ta tomate au marché ou à la ferme. À l'inverse, un circuit long, c'est quand les aliments passent par beaucoup d'intermédiaires avant d'arriver dans ton assiette : transporteurs, entrepôts, magasins...

MENU ANTI
GASPI
LE PRÉFÉRÉ
DES ENFANTS

Menu servi le Jeudi 24 Septembre 2026

Salade Iceberg & mimitte

Coquillettes sauce Bolognaise & râpé

Port Salut

Coupelle de fruits au sirop



Quand tu manges une tomate, sais-tu d'où elle vient ? Un circuit court, c'est quand il y a peu d'intermédiaires entre la personne qui produit l'aliment et toi, comme quand tu achètes la tomate ou marches ou à la ferme. A l'inverse, un circuit long, c'est quand les aliments passent par beaucoup d'intermédiaires avant d'arriver dans ton assiette : transporteurs, entrepôts, magasins...

MENU PRESERVATION DES RESSOURCES AQUATIQUES

Menu servi le Vendredi 25 Septembre 2026

Pastèque, menthe & fêta

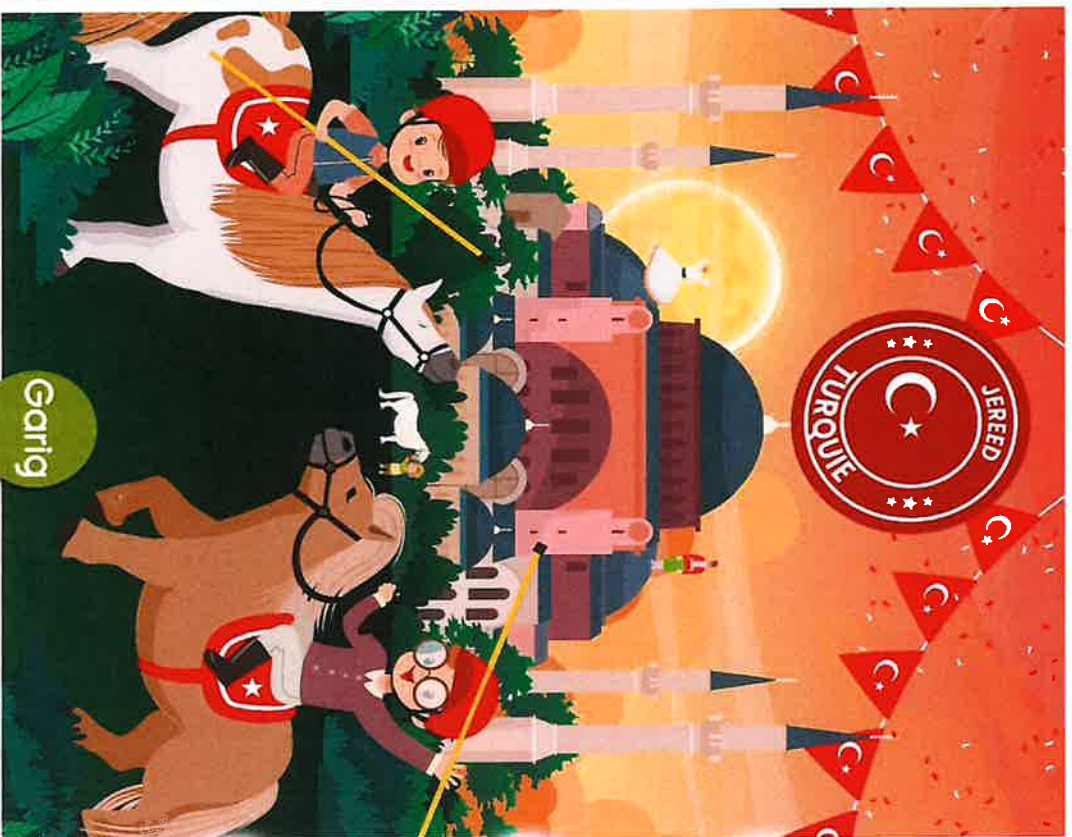
Filet de lieu sauce verveine citronnée

Riz de Camargue

Fondue de poireaux

Carre de Liqueil

Purée de pomme



Garig

Ne en Turquie il y a plusieurs sociétés, le Jereed est un sport traditionnel pratiqué à cheval, les joueurs se lancent des javalots en bois tout en galopant, en faisant preuve d'adresse et de rapidité. Ce jeu impressionnant demande du courage, de la précision et un grand esprit d'équipe.

MENUS TURQUIE

Concombres Tzatsiki

Poulet sauce façon Kebab

Salade verte & tomates

Tortillas

Carre de Liqneil

Semoule au lait



MOELLEUX POIRE ET PETITES DE CHOCOLAT

Servi le Vendredi 02 Octobre 2026

