



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Septembre 2026

SEMAINE :
07/09 au 11/09

Dans le cadre de sa stratégie de Développement durable et de la loi EGalim, la collectivité propose aux enfants une cuisine maison et familiale, à base de produits de saison, locaux et/ou bio à chaque repas, dont un menu végétarien par semaine.

100% de nos viandes/poissons sont de qualité et durables

*Produit bio ou local

*Menu végétarien

*Plat sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade piémontaise	Salade de tomate au basilic	Salade coleslaw	MENU VEGETARIEN Caviar d'aubergine sur toast	Melon
Plat protidique	Rôti de porc échine Moutarde à l'ancienne Hoki moutarde à l'ancienne	Filet de cabillaud Coulis de poivrons	Cuisse de poulet sauce aigre douce Filet de colin sauce aigre douce	Tartare de lentilles	Filet de plie Bouillon au citron vert
Garniture	Choux blanc braisé	Polenta	Courgettes aux oignons caramélisés	Patate douce vapeur	Purée de haricots verts
Fromage et Dessert	Banane	Pomme rôtie	Riz au lait	Mangue MG : orange	Saint nectaire
Goûter	Compote pomme abricot Laitage Petit beurre	Compote pomme pruneau Laitage Quatre quart (maison)	Compote pomme poire Laitage Cookie au chocolat (maison)	Compote pomme Laitage Chouquette (maison)	Raisin Laitage Gaufre (maison)