



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Septembre 2026

SEMAINE :
14/09 au 18/09

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	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées à la menthe	Salade de pâtes aux poivrons sauce cocktail	Tapenade d'olive sur toast	Méli-mélo chou / pomme / crouton vinaigrette	Vichyssoise
Plat protidique	Hachis d'épinard aux pois chiches / pommes de terre	Filet de saumon velouté à l'aneth	Blanquette de veau Filet d'églefin à la crème	Estouffade de bœuf Lieu cuisson papillote	Filet de Hoki Sauce soubise
Garniture	Salade	Haricots verts	Petit pois	Gratin dauphinois	Purée de brocolis
Fromage et Dessert	Orange	Pastèque	Banane	Prune	Raisin
Goûter	Pêche Laitage Brioche	Compote pomme figue MG : compote pomme Laitage Feuilleté palmier (maison)	Compote pomme poire Laitage Génoise aux pépites de chocolat (maison)	Compote pomme ananas MG : compote pomme Laitage Gâteau à l'orange (maison)	Compote pomme pruneau Laitage Tartine de pain à la confiture