



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Septembre 2026

SEMAINE :
21/09 au 25/09

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	Tomates Emulsion à la framboise	Salade de maïs à la crème	Pommes de terre Vinaigrette à l'ancienne	Betteraves rouges au vinaigre de Xérès	MENU VEGETARIEN Avocat mayonnaise
Plat protidique	Cuisse de poulet forestière Merlu forestière	Filet de colin Sauce piperade	Saumonette sauce curry	Rôti de veau au romarin Cabillaud au romarin	Lasagne aux petits légumes / parmesan
Garniture	Crumble de courge	Semoule	Aubergines sautées	Haricots blancs	Salade
Fromage et Dessert	Camembert	Melon	Pomme	Raisin	Pastèque
Goûter	Nectarine Laitage Biscuit cuillère	Compote pomme mangue MG : compote pomme Laitage Rose des sables (maison)	Compote pomme cannelle MG : compote pomme poire Laitage Muffin aux perles de sucre (maison)	Compote pomme prune Laitage Gâteau aux fruits secs (maison)	Compote pomme banane Laitage Crêpes (maison)