



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Septembre / Octobre 2026

SEMAINE :
28/09 au 02/10

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	Velouté parmentier	Gougère à l'emmental	Salade de blé aux concombres Bulgare	Macédoine de légumes mayonnaise	MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches
Plat protidique	Égrené de bœuf mironton Saumon mironton	Brandade de Morue	Filet de raie Sauce crème au miel	Sauté de porc de l'Aveyron à la Nantaise Lieu à la Nantaise	Gratin de patates douces aux épinards
Garniture	Carottes vichy	Salade	Flan de poivrons	Quinoa	/
Fromage et Dessert	Mangue MG : Banane	Orange	Mousse au citron vert	Pamplemousse	Pomme
Goûter	Compote pomme Laitage Tartine de pain Beurre / chocolat	Compote pomme ananas MG : compote pomme poire Laitage Roulé abricot (maison)	kiwi MG : pomme Laitage Tartine de pain Beurre / brie	Compote pomme vanille MG : compote pomme poire Laitage Gâteau aux yaourts (maison)	Compote pomme banane Laitage Tartine fine aux figues