

LUNDI 01 AU VENDREDI 05 SEPT.

du CE1 à la 3ème

LUNDI

PIZZA AUX FROMAGES DU CHEF

NUGGETS DE COLIN

POÊLÉE DE LÉGUMES

YAOURT À BOIRE GOÛT FRAISE

FRUITS DE SAISON



MARDI

PASTÈQUE EN SALADE

GIBELETTE DE PORC À LA DIABLE

PÂTES AU BEURRE

COMPOTE DE FRUITS

BISCUITS



JEUDI

SALADE COMPOSÉE

FRICADELLE DE BOEUF

FRITES

EDAM

BÂTONNET GLACÉ CHOCOLAT



Origine U.E.



VENDREDI

MINI TRESSE AUX 4 FROMAGES

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE

RATATOUILLE DU CHEF

YAOURT AU LAIT ENTIER VANILLE

RAISIN



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



Menus du 1er au 7 sept maternelle et CP



	lundi 1er septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Entrée	 Carottes râpées	 Rillettes de thon et pain de mie	Feuilleté au fromage	Pastèque	 Houmous de pois chiche de Servian et son toast de pain de mie
Plat principal	Lasagnes	   Colombo de poulet	 Dos de colin sauce crevettes	   Saucisse braisée	  Nuggets de volaille
Accompagnement	aux légumes	 Riz pilaf	 Tomate en persillade	 Purée	 Ratatouille
Fromage / Laitage	   Carré frais BIO	  Tomme noire	  Cantal AOP	  Milanette	   Yaourt aux fruits BIO
Dessert	Donut	   Fruit de saison BIO	   Fruit de saison BIO	   Mousse au chocolat BIO	Palmiers feuilletés
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

  Viande Française ou UE
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France
  Aide UE à destination des écoles

« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

PÉRIODE DU 01 au 05 SEPTEMBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Pizza aux fromages	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Nuggets de colin	X	X		X			X	X		X				
	Poêlée de légumes														
	Yaourt à boire	X													
	Fruits de saison														
mardi	Salade de pastèques	X													
	Giblette de porc à la diable	X	X	X		X				X	X		X		
	Pâtes		X	X						X			X		
	Compote de fruits														
	Biscuits	X	X	X			X			X					
jeudi	Salade composée					X							X		
	Fricadelle de bœuf		X	X											
	Frites														
	Edam	X													
	Bâtonnet glacé Nesquick	X					X			X					
vendredi	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Omelette aux pommes de terre			X											
	Ratatouille du chef														
	Yaourt	X													
	Raisin														

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.