

Menus du 15 au 21 septembre 2025

Maternelle & CP



	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
Entrée	Melon	Céleri rémoulade	Perles légumière (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce salade)	Lentilles en salade (poivrons, maïs)	Betteraves BIO sauce au vinaigre de cidre
Plat principal	Chili sin carne	Tomate farcie	Paupiette de veau sauce moutarde	Dos de cabillaud sauce crustacés	Poulet à la Normande
Accompagnement	Riz créole	Pêlé môle Provençal	Ratatouille	Gratin de légumes du marché	Riz aux légumes
Fromage / Laitage	Saint Nectaire AOP	Kiri BIO	Emmental	Flan à la vanille	Camembert
Dessert	Liégeois chocolat BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Tarte aux pommes
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 ».



LUNDI 15 AU VENDREDI 19 SEPTEMBRE

du CE1 à la 3ème

LUNDI

CRÊPES AUX FROMAGES
JAMBON BRAISÉ
PÂTES AU BEURRE
YAOURT À BOIRE
FRUITS DE SAISON



MARDI

SALADE COMPOSÉE
PILON DE POULET
RIZ COMPLET CAMARQUAIS
VACHE QUI RIT
BARRE GLACÉE



JEUDI

MENU Végétarien

RADIS/BEURRE
LASAGNE AUX LÉGUMES DU SOLEIL
BISCUIT
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT



VENDREDI MENU BIO



OEUFS MIMOSAS
BLANQUETTE DE TRUITE
SEMOULE
GOUDA
FRUITS DE SAISON



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.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 15 au 19 SEPTEMBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Crêpes aux fromages														
	Jambon														
	Pâtes														
	Yaourt à boire														
	Fruits de saison														
mardi	Salade composée														
	Pilons de poulet														
	Riz complet														
	Vache qui rit														
	Glace														
jeudi	Radis/beurre														
	Lasagne aux légumes														
	Biscuit														
	Liégeois au chocolat														
vendredi	Œufs mimosas														
	Blanquette de truite														
	Semoule														
	Gouda														
	Fruits de saison														



Allergène présent dans le plat

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.