



SEPTEMBRE 2026

Menus scolaires maternelle et élémentaire

Semaine 37	lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
		MENU végétarien			MENU végétarien
Entrée	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pépinettes	Salade de cœurs de palmier	Carottes râpées	Salade de tomates au basilic
Plat	Sauté de dinde au paprika	Flan de légumes	Sauté de bœuf à la niçoise	Filet de hoki au beurre blanc	Crousti'cantal
Accompagnement	Boulgour		Pommes noisette	Riz pilaf	Haricots beurre
Produit laitier	Fromage blanc	Camembert	Yaourt nature	Comté	Liégeois au chocolat
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Raisin	Compote de pommes	
Semaine 38	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
			MENU végétarien		MENU végétarien
Entrée	Salade verte	Maquereau à la tomate	Pastèque	Taboulé	Salade mexicaine
Plat	Navarin de mouton	Filet de colin à la niçoise	Émincé végétal sauce normande	Sauté de poulet à la provençale	Gratin de butternut et pommes de terre
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Brocolis	Carottes confites	Haricots verts	
Produit laitier	Babybel	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	La Vache qui rit	Édam
Dessert	Compote de pêches	Fruit de saison	Poires au sirop	Fruit de saison	Glace
Semaine 39	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
		MENU végétarien			MENU végétarien
Entrée	Melon jaune	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Betteraves framboisine	Concombre à la graine de moutarde
Plat	Filet de colin sauce dieppoise	Omelette	Rôti de veau au romarin	Sauté de porc ou dinde à la dijonnaise	Coquillettes semi-complètes, sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Riz	Ratatouille maison	Haricots plats	Petits pois	
Produit laitier	Demi-chèvre	St Môret	Cantal	Faisselle	Tartare Ail & fines herbes
Dessert	Compote de poires	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Pruneaux au sirop
Semaine 40	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
			MENU végétarien		MENU végétarien
Entrée	Salade de haricots verts	Friand au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade de mâche	Céleri-rave vinaigrette
Plat	Escalope de poulet aux herbes	Filet de cabillaud à l'oseille	Dahl de lentilles corail et épinards	Rôti de dinde au miel	Keftas végétales
Accompagnement	Blé pilaf	Carottes vichy	Riz basmati	Salaisifs et pommes de terre à la crème	Couscous aux légumes
Produit laitier	Saint-paulin	Yaourt aromatisé	Emmental	Kiri	Petit-suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	Tarte aux pommes
La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre compréhension.					
Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques					