



	S37 Du 7 au 11 septembre 2026	S38 Du 14 au 18 septembre 2026	S39 Du 21 au 25 septembre 2026	S40 Du 28 septembre au 02 octobre 2026
LUNDI	/ Sauté de veau (Origine France) sauce forestière / Carottes persillées Yaourt fermier vanille Raisin bio	Salade de blé au basilic vinaigrette (blé, tomate, concombre, basilic) Pizza de saison Haricots verts Petite tomme bio du Trièves (coupe) Prunes	/ Nuggets de poisson Courgettes à la crème Pointe de brie bio (coupe) Prunes	Macédoine de légumes bio mayonnaise Saucisse fumée* (Origine France) / *SP: Boulettes de pois chiches bio Purée de carottes bio / Raisins
MARDI	Radis beurre Parmentier de lentilles (plat complet) Emmental (coupe) Crème dessert caramel	Concombres à la crème Cordon bleu (Origine France) / Rôsti de légumes / Purée de pommes bio	/ Hachis parmentier de bœuf (Origine France) / (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel bio	/ Dos de colin pané Epinards hachés à la crème et croûtons Carré de l'Est (coupe) Semoule au lait
MERCREDI	Friand au fromage Filet de poulet sauce milanaise / Ratatouille Fromage blanc aromatisé /	Taboulé oriental Jambon blanc* BBC (Origine France) / *SP: Omelette Purée de potiron / Crème dessert vanille	Salade de pépinettes (pépinettes, tomate bio, concombre, basilic) Rôti de porc* (Origine France) sauce pesto rosso / *SP: Escalope pané végétale Brocolis / Raisins	Salade de tomates Sauté de veau (Origine France) sauce raz el hanout / Riz / Liégeois au chocolat
JEUDI	Melon jaune Pâtes à la carbonara* (coquillettes) *SP: au saumon et fromage râpé Yaour fermier nature bio + sucre /	Salade de tomates au basilic Gardiane de taureaux bio (Origine France) / Pommes de terre / Banane	/ Blanquette de poulet (Origine France) / Riz Cantal (coupe) Eclair chocolat	Tarte au fromage Omelette Ratatouille bio Yaourt fermier vanille Banane
VENDREDI	Salade de tomates bio (vinaigrette servie à part) Filet de lieu à l'aneth Semoule / Brownie au chocolat du chef	/ Hoki à la sicilienne Blé Suisse aromatisé bio Moelleux pommes du chef	Salade de tomates et maïs bio Bolognaise de lentilles bio Fusilli bio Fromage râpé Purée de fruit du chef	Salade verte iceberg Pâtes à la bolognaise bio (Origine France) / Penne bio et fromage râpé / Clafouti bio à la vanille du chef
	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Haricots beurre

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 FranceAgriMer : Aide UE à destination des écoles
 Produit local et circuit court
 Frais Epicerie Surgelé
 Recette du Chef

* Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.