



Menus

Septembre 2026

(sans viande)



Produit sous label de qualité « bio »

Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)

Produit local



Menu végétarien



Du 01 au 04/09

Du 07 au 11/09

Du 14 au 18/09

Du 21 au 25/09

	Du 01 au 04/09	Du 07 au 11/09	Du 14 au 18/09	Du 21 au 25/09
LUNDI		Céleri rémoulade Tajine de poisson Semoule Comté Nectarine	Salade Californienne Poisson du jour sauce oseille Blé aux petits légumes Génoise à la confiture (abricot)	Taboulé légumes Omelette Gratin de chou-fleur Brie Raisin
MARDI	Melon Lasagnes aux légumes du soleil Salade verte St Nectaire Compote de pommes	Tomate vinaigrette Omelette Courgettes fraîches sautées Yaourt de brebis	Tomate vinaigrette à la menthe Quiche au thon Salade verte Camembert Prune	Pastèque Saucisses végétales sauce échalotte Purée Petits suisses aux fruits
JEUDI	Carottes maïs Dos de lieu julienne de légumes Boulgour Cookies	Melon Dahl de lentilles Riz Choux pistache	Salade de Lentille Hachis aux légumes provençaux Salade verte Riz au lait	Rillettes de thon Poisson du jour sauce citron Carottes vichy Rose des sables
VENDREDI	Pastèque Bouchée au fromage Haricots verts Fromage blanc - biscuit	Rillettes de thon Boulettes végétales sauce dijonnaise Flageolets, carottes Raisin	Toast au chèvre miel Poisson façon fish and chips Petits pois Yaourt aromatisé	Tomate Basilic Quinoa boulgour à la mexicaine Meule de Besac Compote pomme cassis

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.