

MENUS DE LA SEMAINE 39

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU VEGETARIEN VENDREDI
DEJEUNER	ENTREES	Carottes râpées Salade  	Betteraves  	MENU DE L'AS	Salade tomates / maïs  	Oeufs mayonnaise (Gaec de 3 cerises)  
	PLATS	Saucisses (Boucherie OLLIER)  	Hachis Parmentier    		Sauté de veau sauce curry (Boucherie MEJEAN) 	Poêlée de légumes
	ACCOMPAGNEMENTS	Lentilles (Gaec Les Rouchoux)   			Pâtes	Riz
	PRODUITS LAITIERS	Croc Lait 	Yaourt nature 		Bleu AOP 	Emmental
	DESSERTS	Bananes 	Compote		Salade de fruits	Tarte aux pommes Tarte au flan 

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école"



Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés :



"Fait maison" : Plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts



"producteur local"

Tous les jours : pain de la "Boulangerie GAILLARD" de Paulhaguet

*Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine

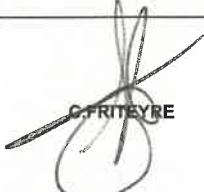


BON APPETIT!



CHAMPIGNONNS COMMUNS EN FRANCE



OEUF VIANDE/POISSON	PRODUITS LAITIERS	FECULENTS PRODUITS SUCRES	FRUITS CRUS LEGUMES CRUS	FRUITS CUITS LEGUMES CUITS
Attention, les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :		LA CHEFFE DE CUISINE	LE SECRETAIRE GENERAL	L'ORDONNATEUR
 Gluten  Crustacés  Oeuf  Poisson  Soja  Arachide  Lait  Fruits à coque  Céleri  Moutarde  Graines de sésame  Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg  Lupin  Mollusques		 C. RITEYRE	 J. ZAGABE	 L. POLYSEGUR 