MENU DE SEPTEMBRE

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée
BIO : Agriculture Biologique
CE2 : Certification Environnementale niveau 2
HVE : Haute Valeur Environnementale
LR : Label rouge
★ : Aide UE à destination des écoles

MAISON : Plat réalisé sur place dans la cuisine à partir de produits bruts
MSC : Marine Stewardship Council (label pour les poissons)
VBF BBC : Viande de Bœuf Française Bleu blanc Cœur
VF : Volaille Française | VPF : Viande de Porc Français

	lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
	MENU VEGETARIEN				
ENTRÉE		Melon Charentais	Salade verte aux dès de mimolette		Carottes râpées, dès d'emmental
PLAT	Cripidor à l'emmental	Sauce Bolognaise VBF - BBC Emmental râpé Bio	Aiguilettes de poulet VF - LR	Saucisse de strasbourg SP : Saucisse de volaille	Nuggets de poisson MSC Quartier de citron
GARNITURE	Pommes de terre cubes rissolées CE2 Ketchup	Pennes HVE	Risotto IGP au Parmigiano Reggiano AOP	Haricots verts CE2 persillés et Blé tendre	Ratatouille aux légumes frais (courgettes, tomates, aubergines, poivrons)
LAITAGE	★ Emmental Bio portion			Petit suisse aux fruits Bio	
DESSERT	Compote pomme allégée HVE	Yaourt brassé aux fruits mixés Bio	Cubes de fruits au sirop léger	Fruit de saison : Raisins, Pêche, Nectarine, Abricot, Prune	Tarte au flan pâtissier
GOÛTER			Babybel et pain Prune		

	lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
			MENU VEGETARIEN		
ENTRÉE		Tomate mozzarella bille basilic		Melon Vert	
PLAT	Rôti de bœuf froid	Filet de poulet VF LR mariné	Omelette Bio nature	Petits farcis de tomate et de courgette du Chef (Bœuf- SP : Courgette farcie surg (Bœuf - volaille)	Thon sauce provençale
GARNITURE	Taboulé aux légumes frais	Purée de Pdt CE2 et et courgettes fraîches	Légumes de saison et Figue de Solliès AOP rôtis au four (Patates douces, courgettes, tomates, aubergines,	Riz	Tortis HVE Emmental râpé Bio
LAITAGE	★ Camembert Bio portion		★ Cantal AOP jeune à la coupe		★ Petit Croc Lait Bio
DESSERT	Fruit de saison : Raisins, Pêche, Nectarine, Abricot, Prune	Glace	Fruit de saison : Pastèque	Crème dessert vanille ou chocolat Bio	Fruit de saison : Raisins, Pêche, Nectarine, Abricot, Prune
GOÛTER			Biscuit Tam-Tam St Michel et Petit-suisse sucré Compote pomme allégée HVE (coupelle)		

	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
				MENU VEGETARIEN	
ENTRÉE	Melon Jaune			Salade de tomate feta AOP aux olives vertes	
PLAT	Emincé de porc VPF LR sauce champignons crémée	Tajine de bœuf VBF LR aux légumes couscous frais (carottes, courgettes, navets, pois chiches)	Pilon ou Haut de cuisse de poulet VF LR	Egréné lingot FAYO Bio à la provençale (végétal)	Hachis parmentier de poisson MSC à la Pommes de terre fraîche
GARNITURE	Carottes Bio et petits pois Bio	Semoule	Riz piaff et brocolis Bio	Tortis de blé et pois chiches HVE Emmental râpé Bio	
LAITAGE		★ Emmental Bio à la coupe	★ Gouda Bio portion		Petit suisse aux fruits Bio
DESSERT	★ Yaourt vanille Bio - Madeleine aux œufs	Fruit de saison : Raisins, Pêche, Nectarine, Abricot, Prune	Fruit de saison : Raisins, Pêche, Nectarine, Abricot, Prune	Crumble pommes Figues de Solliès AOP du Chef	Fruit de saison : Raisins, Pêche, Nectarine, Abricot, Prune
GOÛTER			Biscuit Moelleux Citron et Yaourt nature sucré Bio Compote (spécialité) pomme-poire allégée HVE		

	lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
				MENU VEGETARIEN	
ENTRÉE	Carottes râpées			Petits légumes et sardinade du Chef (tomate cerise, carotte et concombre batonnets)	Crèpe au fromage Bio
PLAT	Cordon bleu VF	Saucisse chipolatas VPF BBC SP / Saucisse de volaille VF	Saute de Bœuf VBF Label Rouge	Capeletis Ricotta Epinards (Maison Lanza) Emmental râpé Bio	Poisson blanc MSC Sauce tartare au fromage blanc
GARNITURE	Haricots verts persillés CE2	Purée de Pdt CE2 et potimarron fraîches	Semoule et légumes couscous frais		Petits de légumes d'automne frais (carottes, navets, courge)
LAITAGE		★ Gruyère IGP à la coupe	★ Saint-Nectaire Laitier AOP à la coupe		
DESSERT	★ Yaourt nature Bio et Biscuit Moelleux citron	Fruit - Assiette de Figue de Solliès AOP et banane	Fruit de saison : Raisins, Prune, Pomme, Poire	★ Fromage blanc Bio	Fruit de saison : Raisins, Prune, Pomme, Poire
GOÛTER			Biscuit Moelleux Nature Le Ster et Yaourt à boire Compote (spécialité) pomme-pêche allégée HVE		

	lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
	MENU VEGETARIEN				
ENTRÉE		Coleslaw		Salade de concombre sauce fromage blanc - menthe	Muffin Figue de Solliès AOP, chèvre et feta AOP
PLAT	Nuggets végétal Bio	Rôti de dinde VF CE2 Ketchup	Sauté de porc VPF LR	Sauté de bœuf VBF LR à la provençale	Blanquette de duo de poisson MSC aux fruits de mer
GARNITURE	Pennes de blé et pois chiches HVE	Gnoochis poêlés au beurre (Maison Lanza)	Tian de légumes frais et Riz Basmati	Polenta crémeuse au Parmigiano Reggiano AOP et	Courgettes CE2 poêlées
LAITAGE	★ Cantal AOP à la coupe		★ Fourme d'Ambert AOP à la coupe		
DESSERT	Fruit de saison : Raisins, Prune, Pomme, Poire	Petit Filou chocolat	Fruit de saison : Raisins, Prune, Pomme, Poire	Compote (spécialité) pomme-pêche allégée HVE	Fruit de saison : Raisins, Prune, Pomme, Poire
GOÛTER			Biscuit Pompon cacao et Petit-suisse aux fruits Bio Compote pomme allégée HVE (coupelle)		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements. Merci de votre compréhension

MAJ du 28/08/202516:48