

SEMAINE DU 01/09 AU 04/09

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
	Macédoine Boulettes de boeuf Frites Fromage Fruit de saison	Salade composée Emincé de dinde Petits pois Yaourt	Concombre Poisson frais du jour Semoule Fromage Compote

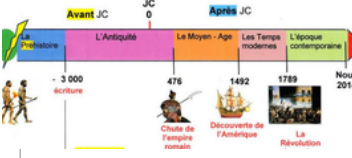
SEMAINE DU 07/09 AU 11/09

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Salade Rémy Rougail Riz Yaourt	Salade de tomates Lentille Marocaine Carottes Fromage Fruit de saison	Salade pommes mimolette Poissonnette Haricots vert Riz au lait	Pêche au thon Aiguillette de poulet Patates douce/Courgette sautée Fromage Fruit de saison

SEMAINE DU 14/09 AU 18/09

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves Coeur de blé Pomme au four Fromage Fruit de saison	Salade aux pommes poisson tomate provençale Semoule Entremet	Salade printanière Veau marenco Coquillettes Poire pochée au chocolat	Taboulé Tomate farcie aux petits légumes Fromage Fruit de saison

SEMAINE DU 21/09 AU 25/09

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées Sauté de dinde Ratatouille Fromage Gâteaux d'anniversaire		Rillettes de sardine Poisson frais du jour Choux fleur aux curry Fromage/Fruit de saison	Crudités Omelette espagnole Salade Yaourt

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

Fournisseurs locaux :

LES HALLES GOURMANDES : LÉGUMES ET FRUITS
 QUOI DE N'OEUF POULETTE : OEUFS BIO
 LA FERME DES PRES D'ORÉE : YAOURTS ET FROMAGES
 JARDIN DES HESPERIDES : POMMES ET POIRES BIO
 PLATE FORME ALIMENTAIRE DES MAUGES

Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGalim

Viandes françaises / Objectif : au-moins 50% de produits durables
 dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine



Les anniversaires seront fêtés le
lundi 21/09/2026

Repas à thème le 22/09/2026
LA PRÉHISTOIRE