

Menu

Du 31 août au 4 septembre 2026

Lundi

Melon charentais
Filet de poisson pané et citron
Pomme de terre vapeur
Camembert bio
Compote framboise
Pain bio

Mardi

Roti de dinde sauce tomate
Lentilles aux carottes
Fromage blanc stracciatella
Raisin blanc italia
Pain bio

Mercredi

Taboulé à la semoule bio
Sauté de porc sauce fermière
ou
Sauté de poulet bio
Carottes cubes au bouillon de légumes
Emmental à la coupe
Fruit (nectarine blanche)
Pain bio

Jeudi

Concombre ail et fines herbes
Sauté de boeuf au curry
Riz bio pilaf
Yaourt bio citron
Pain bio

Vendredi

Omelette bio nature
Gratin de blette à la béchamel
Saint-Nectaire AOP à la coupe
Purée de fruit du chef BIO
Pain bio

Menu

Du 7 au 11 septembre 2026

Lundi

Compose ta salade verte (mimolette ou croutons)

Daube de boeuf provençale

Semoule bio 

Service à la grande cuillère
Yaourt sucré BIO de la ferme de Coutras 

Pain bio 

Mardi

Poulet bio rôti 

Frites au four

Tomme blanche à la coupe

Raisin blanc Danlass hve 

Pain bio 

Mercredi

Pastèque en tranche

Omelette nature

Brocolis bio béchamel 

Flan patissier

Pain bio 

Jeudi

Tranche de tomate et sa vinaigrette

Curry de pois chiche

Riz bio pilaf

Crème dessert chocolat

Pain bio 

Vendredi

Salade de boulgour bio multicolore 

Filet de hoki et colin vapeur au beurre 

Courgette bio sautée à l'ail 

Prune noire

Pain bio 

Menu

Du 14 au 18 septembre 2026

Lundi

Melon charentais

Emincé de dinde jus aux herbes

Haricot vert au beurre

Riz au lait bio en ramequin

Pain bio



Mardi

Cari de lentilles aux carottes

Blé au beurre

Emmental à la coupe

Compote abricot

Pain bio



Mercredi

Taboulé à la semoule bio



Portion de colin au coulis de tomate

Poêlée de ratatouille bio



Prune blanche

Pain bio



Jeudi

Betterave en cube bio au vinaigre de framboise



Carbonara de porc et râpé
Ou



Carbonara de dinde et râpé

Spaghetti bio

Yaourt framboise/abricot brassé
bio



Fruit de saison

Pain bio



Vendredi

Tomate vinaigrette huile olive

Emincé de boeuf à la méditerranéenne



Gratin de butternut parmesan

Eclair café

Pain bio



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale

Menu

Du 21 au 25 septembre 2026

Lundi

Carotte râpée

Emincé de poulet label aux
champignons 

Pomme de terre rôtie provençale

Compote framboise

Pain bio



Mardi

Pizza maison 3 fromages

Feuille de batavia

Rondelé nature

Pomme fuji bio



Pain bio



Mercredi

Brocolis bio en vinaigrette



Blanquette de veau 

Riz bio pilaf

Fruit (Poire Abate)

Pain bio



Jeudi

Pomme de terre en salade à
l'oignon rouge

Filet de colin huile d'olive, citron
et herbes

Gratin de courgettes

Yaourt bio citron

Pain bio



Vendredi

Concombre en vinaigrette

 Poulet label dans son jus

Purée à la patate douce

Flan gélifié au caramel

Pain bio



Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi

Dahl de de lentilles et riz
basmati

Carottes bio à la crème fraîche 

Cantal AOP à la coupe

Semoule au lait nappée de
caramel

Pain bio 

Mardi

Haricots verts échalote

Filet de colin à l'aneth

Potatoes

Raisin noir

Pain bio 

Mercredi

Taboulé

 Cuisse de poulet

Brocolis bio gratiné à l'emmental 

Salade de fruits frais de saison

Pain bio 

Jeudi

Concombre en vinaigrette

Sauté de veau marengo 

Purée de butternut 

Compote pomme

Pain bio 

Vendredi

Emincé de dinde lait de coco
curry

Haricot vert persillade

Crème anglaise

Gâteau moelleux au chocolat

Pain bio 