






MENUS ÉCOLES - SEPTEMBRE 2022










Jeudi 1er septembre 2022

Salade de maïs Bio , olives vertes et thon
Poisson meunière
Flan de courgettes Bio 
Croc Lait ou St Môret
Pêche locale 



Vendredi 2 septembre 2022




Tomates locales  et demi œuf dur Bio 
Semoule Bio  et Pois chiches Bio 
Légumes couscous végétarien Bio 
Tome Noire IGP 
Purée de pommes Bio 




MENUS ÉCOLES - SEPTEMBRE 2022






Lundi 5 septembre 2022

Tarte au fromage
Rôti de veau Label Rouge  au jus
Haricots verts Bio persillés 
Prune Bio 

Mardi 6 septembre 2022

Salade verte et Dés de jambon de dinde
Ravioli VBF 
Tartare ail et fines herbes
Crème dessert chocolat Bio 

Mercredi 7 septembre 2022




Salade de blé Bio  au thon
*Cuisse de poulet grillée 
Purée de brocoli
Carré frais Bio 
Poire



Jeudi 8 septembre 2022

Coleslaw
Pané fromager
Poêlée ratatouille et pommes de terre
Cantal AOP 
Cocktail de fruits

Vendredi 9 septembre 2022




Concombres Bio  et Olives
*Hoki sauce dugléré
Riz Bio créole 
Yaourt aromatisé à la vanille Bio 

Origines :




*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Hoki : *Macruronus novaezelandiae*, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)




Lundi 12 septembre 2022

Pâté en croûte de volaille
 *Boeuf Bio  bourguignon
 Petits pois carottes Bio  à l'échalote
 Cantafrais
 Banane Bio 

Mardi 13 septembre 2022

Melon jaune Bio 
 *Colin sauce basquaise
 Céréales gourmandes Bio 
 Flan vanille nappé caramel Bio 

Mercredi 14 septembre 2022






Pizza au fromage
 Rôti de veau Label Rouge  au jus
 Gratin de chou-fleur et brocoli Bio 
 Port Salut
 Raisins locaux 



Jeudi 15 septembre 2022

Salade de coquillettes Bio  à la catalane
 Tortilla
 Poêlée campagnarde
 Emmental Bio 
 Pomme Bio locale  



Vendredi 16 septembre 2022

Salade verte Bio 
 *Escalope de dinde Label Rouge   au citron
 Blé Bio doré 
 Crème dessert vanille Bio 







Origines :

- *Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France
- *Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)





Lundi 19 septembre 2022

Sardine et citron
Saucisse catalane grillée
Purée de pommes de terre
St Nectaire AOP 
Raisins locaux 

Mardi 20 septembre 2022






Salade de riz Bio , maïs Bio  et olives + Tomates cerises Bio locales  
*Merlu aux moules et crevettes
Carottes Bio persillées 
Crème dessert vanille Bio 

Mercredi 21 septembre 2022

Betteraves Bio 
Rôti de dinde Label Rouge  aux petits oignons
Potatoes
Carré frais Bio 
Poire Bio 



Jeudi 22 septembre 2022

Carottes râpées Bio  et Oeuf dur Bio  
Lasagnes aux légumes cuisinés mozzarella basilic Bio 
Gouda Bio 
Tarte aux pommes

Vendredi 23 septembre 2022



Taboulé Bio  et Concombres Bio locaux  
*Vedell IGP  moutarde et estragon
Beignets de courgettes
Yaourt aromatisé fruits rouges local 

Origines :




*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



Lundi 26 septembre 2022

Melon jaune Bio 
Aiguillettes de poulet sauce hollandaise
Riz Bio créole 
Fromage blanc aux fruits

Mardi 27 septembre 2022

Salade de maïs Bio , coeur de palmier et olives et Dés d'emmental
Rôti de veau Label Rouge  au jus
Haricots plats à la tomate
Pomme Bio locale 

Mercredi 28 septembre 2022



Coleslaw
*Haut de cuisse de poulet 
Gratin dauphinois maison
Camembert Bio 
Pêche au sirop et sauce fruits rouges



Jeudi 29 septembre 2022

MENU À THÈME: MIEL LOCAL

Vendredi 30 septembre 2022

Jambon blanc et cornichon
Poisson pané
Epinards Bio  à la béchamel
Vache qui rit
Banane Bio 

Origines :

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France