

bio et local
local
bio

Menus du mois de septembre 2026

	semaine du 1ER au 4	semaine du 8 au 12	semaine du 14 au 18	semaine du 21 au 25	semaine du 28 au 29
 Lundi		Salade façon césar 2  Dahl de courgettes et brocolis  Camembert 8 Compote de pommes C	Betteraves à la moutarde 10 Filet de poissons S 4 Gratin de courgettes et coquillettes 2/8  Fromage blanc 8	Radis et beurre 8 Pâtes au butternut et champignons 2/8  Tartare 8 Glace S 8	Salade et croutons 2  Lasagnes de légumes 2/8  Fromage 8 Yaourt 8
 Mardi	Taboulé de choux fleurs  Spaghettis à la bolognaise 2  Gouda 8 Fruits de saison	Melon Filet de lieu sauce tomate S+F 4 Tortis au beurre 2/8 Flan au chocolat 8/2 		Œufs durs mimosa 10/3/8  Sauté de porc à la moutarde 10/8 Poêlée de choux fleur et céréales 2  Salade de fruits	Tomates et basilic  Jambon blanc F Purée 8  Pommes au four épicées 
 Jeudi	Concombres  Dos de colin et sa crème F+S 8/4 Haricots verts C et céréales 2 Tiramisu  8/3/2	Carottes râpées  Rôti de porc S Potatoes  Tartare 8 Salade de fruits 	Pastèque Carbonade flamande 14/10/2  Riz Petit suisse 8	Duo de crudités râpées  Steak haché Potatoes  Fruit de saison	
 Vendredi	Pastèque Polenta 2/8 et ratatouille  Bûche de chèvre 8 Glace S 8	Tomates et mozzarella 8  Poulet rôti F Semoule de légumes 2  Biscuit marbré 3/2/8 	concombres à la crème 8  Rôti de veau S Petits pois C fruit de saison	Salade Marco Polo 2  Cabillaud au citron S+F 4 Haricots verts C Flan pâtissier F+D 8/TRACE POSSIBLE/2/3/7/13/8	

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté
Viande de bœuf d'origine française
 = Fait maison

VIANDES: SCA LE PRE VERT + VIANDES DU PERIGORD + PRO A PRO

FROMAGE BLANC ET LAIT DE VACHE: FERME BELARDIA

FRUITS ET LEGUMES: MANGER BIO PERIGORD + LA FERME DES AGES + LA SALEM BRAISE

PRODUITS SURGELES: RELAIS D'OR

AUTRES: PRO A PRO + U EXPRESS

PAIN: BOULANGERIES DE THIVIERS

ŒUFS: GAEC LES CAUSSES DE CESSEROU ou U express ou Salembraise

ALLERGENES ET PRODUITS A BASE DE L'ALLERGENE:

LES NUMEROS SITUÉS DANS LE MENU MENTIONNENT LA PRESENCE D'ALLERGENES DANS LE PLAT

1. ARACHIDES
2. CEREALES CONTENANT DU GLUTEN
3. ŒUFS
4. POISSONS
5. CRUSTACES
6. MOLLUSQUES
7. SOJA
8. LAIT
9. CELERI
10. MOUTARDE
11. GRAINES DE SESAME
12. LUPIN
13. FRUITS A COQUE
14. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES