



	S37 Du 7 au 11 septembre 2026	S38 Du 14 au 18 septembre 2026	S39 Du 21 au 25 septembre 2026	S40 Du 28 septembre au 02 octobre 2026
LUNDI	/	Salade de blé bio au basilic vinaigrette (blé, tomate, concombre, basilic)	/	Macédoine de légumes bio mayonnaise
	Sauté de bœuf bio (Origine France) sauce forestière / SV : Hok sauce ciboulette	Pizza de saison	Nuggets de poisson	Saucisse fumée* (Origine France) / SV : Boulettes de pois chiches bio
	Carottes persillées bio	Haricots verts bio	Courgettes bio à la crème	Purée de carottes bio
	Yaourt fermier vanille	Petite tomme bio du Trièves (coupe)	Pointe de brie bio (coupe 2kg)	/
	Raisin bio (FR)	Prunes bio (FR)	Prunes bio (FR)	Raisins bio (FR)
MARDI	Radis bio beurre (FR)	Concombres bio à la crème (FR)	/	/
	Parmentier de lentilles (plat complet)	Cordon bleu bio (Origine France) / SV : Burger pois blé	Hachis parmentier de bœuf bio (Origine France) / SV : Brandade de poisson	Dos de colin pané
	Emmental (coupe)	Rôsti de légumes	(Plat complet)	Epinards hachés bio à la crème et croustons
	Crème dessert chocolat bio	/	Bûche de chèvre bio (coupe)	Carré du Trièves bio (coupe)
		Purée de pommes bio	Flan vanille nappé caramel bio	Semoule au lait
MERCREDI	Pizza aux légumes bio	Taboulé bio	Salade de pépinettes (pépinettes, tomate bio, concombre, basilic)	Salade de tomates bio
	Poulet bio sauce milanaise / SV : Omelette	Jambon blanc* / SV : Omelette	Rôti de porc* (Origine France) sauce pesto rosso / SV : Escalope pané végétale	Sauté de veau (Origine France) sauce raz el hanout / SV : Tomates veggies
	Ratatouille bio (FR)	Purée de butternut bio	Brocolis	Riz bio de Camargue
	Yaourt aromatisé	/	/	/
	/	Crème dessert vanille	Raisins bio (FR)	Liégeois au chocolat bio
JEUDI	Melon jaune	Salade de tomates bio au basilic (vinaigrette servie à part)	/	Tarte au fromage
	Pâtes à la carbonara* (coquillettes) SV : au saumon et fromage râpé	Gardiane de taureaux bio (Origine France) / SV : Colin sauce bourride	Blanquette de poulet bio (Origine France) /	Omelette
	Fromage blanc bio (collectif) + sucre	Pommes de terre bio (FR)	Riz bio de Camargue	Ratatouille bio (FR)
	/	/	Cantal (coupe)	Yaourt fermier nature + sucre
		Banane	Eclair chocolat	Pomme bio
VENDREDI	Salade de tomates bio (FR) (vinaigrette servie à part)	/	Salade de tomates et maïs bio	Salade verte bio (vinaigrette servie à part)
	Filet de lieu à l'aneth	Saumon au basilic	Bolognaise végétales bio	Pâtes à la bolognaise bio (Origine France) / SV : Gratin de poisson
	Semoule bio	Blé bio	Fusilli bio	(Penne bio) et fromage râpé
	/	Suisse aromatisé bio	Fromage râpé	/
	Brownie au chocolat du chef	Moelleux pommes du chef	Purée de fruit du chef bio	Clafouti bio à la vanille du chef
	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Haricots beurre

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Produit local et circuit court

Frais Epicerie Surgeté

Recette du Chef

* Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.