



Nos engagements

Pain:
Artisanal, Local et
sans de l'agriculture
biologique

Composantes issues de
l'agriculture biologique
par semaine

Produit IGP
Indication
géographique
protégée

Haute valeur
environnementale

Toutes les viandes /
sans d'origine France

Bœuf : Exclusivement
Race à Viande

Poisson : issu
exclusivement de la
Pêche durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit
végétalien

Certification
environnementale niveau 2

Omelettes cuites
sur la cuisine centrale
avec des œufs issus
de l'agriculture
biologique

Bon appétit !

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Salade de tomates, feta et basilic Boudin noir aux oignons confits Ecrasé de <u>pommes de terre</u> Fromage blanc nature & sucre Pomme au four cannelle	Salade de <u>riz</u> Escalope de dinde LBR sauce champignons Poêlée provençale Saint Nectaire AOP à la coupe <u>Banane</u>	Poireaux vinaigrette <u>Bœuf</u> marengo <u>Polenta au basilic</u> Yaourt aromatisé <u>Fruit de saison</u>	<u>Salade verte</u> & vinaigrette à l'ail Soupe au pistou Lard, jambon, pâte perle & râpé Fromage blanc nature & sucre Poire au chocolat
SOIR Soupe minestrone Légéris chocolat	SOIR Potage oiey Fromage blanc nature & sucre	SOIR Potage oiey Fromage blanc nature & sucre	SOIR Soupe de légumes Mousse café	SOIR Velouté de pommes de terre Yaourt nature & sucre
lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Lentilles à la moutarde, lardon et persillade Colombo de poulet LBR <u>Gratin de courgettes</u> Tomme l'Ubaye à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Aile de raie sauce catalane aux câpres <u>Pomme de terre vapeur</u> Yaourt nature au sucre de cannes Flan pâtissier	Salade de tomates & vinaigrette Rôti de bœuf & sauce moutarde à l'ancienne <u>Haricots verts persillés</u> Saint Paulin à la coupe Brownie du chef & crème anglaise	Salade de pâtes, tomates, oignons rouges et persillade Omelette nature roulée Bio du chef <u>Petits pois</u> au lard mijotés Emmental à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Concombre & carotte</u> à l'anchoïade Filet de poisson (frais) sauce aioli Légumes frais & PDT aioli Mimolette à la coupe Flan vanille nappé de caramel
SOIR Bouillon de légumes Fromage frais aux fruits	SOIR Crème du Barry Soupe au citron	SOIR Soupe à l'oignon Yaourt nature & sucre	SOIR Potage esau Yaourt aromatisé	SOIR Velouté picard Fromage blanc nature & sucre
lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Asperges mimosa Gardiane de taureau <u>Riz de camarque</u> Carré Président <u>Fruit de saison</u>	Maquereau au vin blanc Couscous garni Gouda à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Feuilleté pêcheur Moussaka du chef Fromage frais aux fruits <u>Fruit de saison</u>	<u>Tomates</u> , mozzarella & basilic Poulet rôti & son jus tradition Pommes rissolées Edam à la coupe Gâteau à l'orange du chef	Salade de <u>pâtes</u> Calamars à la romaine <u>Ratatouille</u> façon niçoise Cantal AOP à la coupe <u>Fruit de saison</u>
SOIR Potage choisy Flan vanille	SOIR Velouté de petits pois Crème caramel	SOIR Soupe d'épinards Fromage blanc nature & sucre	SOIR Crème de champignons Yaourt nature & sucre	SOIR Velouté de courgettes Yaourt aromatisé
lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Friand au fromage Sauté de <u>bœuf</u> à la provençale Purée douceur du soleil (<u>Carottes</u> & PDT) Emmental à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Salade de <u>tomates</u> , mozza & vinaigrette au miel Rougail de saucisse de Lozère <u>Penne</u> Bleu de vache Mousse au citron	<u>Melon</u> & jambon Rôti de dinde LBR au jus <u>Semoule</u> Fromage blanc nature & sucre Pomme au caramel	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Tripes à la provençale <u>Pommes vapeur</u> Lou Fondre de l'Ubaye à la coupe Liégeois chocolat	Salade fraîche de <u>pastèque</u> & fêta Filet de lieu MSC sauce verveine citronnée <u>Riz de Camarque IGP</u> Bûche de chèvre Purée pomme-poire du chef
SOIR Soupe minestrone Fromage frais aux fruits	SOIR Velouté de poireaux Yaourt nature & sucre	SOIR Crème de légumes Yaourt aromatisé	SOIR Potage paysan Fromage blanc nature & sucre	SOIR Soupe du chef Crème café
lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
<u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Sauté de <u>porc</u> sauce caramel <u>Semoule</u> aux épices douces Yaourt nature & sucre Poire aux amandes	Salade piémontaise Andouillette sauce moutarde <u>Haricots verts</u> persillés Coulommiers à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Pavé de colin sauce coco curry <u>Riz basmati</u> Emmental à la coupe Crème vanille		
SOIR Soupe de poisson Yaourt aromatisé	SOIR Crème de champignons Fromage frais aux fruits	SOIR Velouté de courge Yaourt nature & sucre	SOIR	SOIR