

# MENUS DU 1<sup>ER</sup> JUILLET AU 27 SEPTEMBRE

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

1 JUILLET

Macédoine de légumes  
Œufs sauce béchamel  
Riz créole bio  
Fruit de saison bio



Pastèque  
Jambon  
Coquillettes  
Sauce tomate  
Yaourt à boire

Repas proposé  
par les CM1 et CM2  
(école Croix-Prigent)

Melon  
Cordon bleu  
Trio de légumes  
Far nature

Tomate et feta vinaigrette  
Poulet  
Semoule bio  
Fromage  
Tarte aux pommes

Repas proposé  
par les CP et CE1  
(école Croix-Prigent)

Salade de concombre  
Poisson sauce provençale  
Gratin dauphinois  
Yaourt aux fruits bio



2 SEPTEMBRE

Taboulé  
Steak haché  
Frites  
Glace Mars

3 SEPTEMBRE

Salade César ( jambon  
emmental salade )  
Blanquette de dinde  
Purée  
Fruit de saison



4 SEPTEMBRE

Pâté de campagne  
Escalope de poulet  
Riz créole bio  
Salade verte  
Fromage blanc sucré

5 SEPTEMBRE

Salade verte et emmental  
Semoule bio et légumes  
couscous  
Œuf au lait

Repas proposé  
par les CE2  
(école Croix-Prigent)

6 SEPTEMBRE

Salade verte pomme et  
noix  
Filet meunière  
Carottes au cumin  
Eclair au chocolat

9 SEPTEMBRE

Rillettes de thon  
Rôti de porc  
Purée de pommes fruits  
Fromage blanc

Repas proposé  
par les CE1 et CE2  
(école Croix-Prigent)

10 SEPTEMBRE

Haricots verts vinaigrette  
Hachis Parmentier bio  
Salade verte bio  
Fruit de saison

Repas proposé  
par les CM1 et CM2  
(école Croix-Prigent)

11 SEPTEMBRE

Carottes râpée bio  
Lasagne bolognaise  
Glace au lait



12 SEPTEMBRE

Œuf bio mayonnaise  
Coquillettes aux gruyères et  
lentilles  
Fruit de saison bio

13 SEPTEMBRE

Tomate mozzarella  
Cabillaud  
Pomme vapeur  
Gaufres au sucre

16 SEPTEMBRE

Melon  
Croust'fromage  
Garniture de légumes  
Fruit de saison



17 SEPTEMBRE

Carottes râpées bio  
Tomates farcies bio  
Penne  
Yaourt à la vanille bio

18 SEPTEMBRE

Taboulé  
Steak haché  
Petit pois  
Crème caramel au beurre  
salée bio

19 SEPTEMBRE

Galette bio ( jambon /  
fromage )  
Salade verte vinaigrette  
Crêpe sucré

20 SEPTEMBRE

Pâté de campagne  
Poisson au beurre blanc  
Semoule bio  
Crêpe au chocolat



23 SEPTEMBRE

Salade verte et dés de  
fromage  
Saucisse de Strasbourg  
Riz et ketchup  
Tartelette aux fruits

24 SEPTEMBRE

Saucisson sec  
Paupiette de dinde  
Haricots verts  
Compote bio et gâteaux bio

25 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade  
Chipolatas  
Gratin dauphinois  
Fromage blanc aux fruits

26 SEPTEMBRE

Concombre vinaigrette  
Tajine de légumes et fruits  
secs  
Semoule bio  
Crème au chocolat bio



27 SEPTEMBRE

Salade de riz  
Poisson pané  
Pomme vapeur  
Fruit de saison

**Produit locaux**

**Produits biologiques**

**Fait maison**

**Menu végétarien**

Les viandes bovines et porcines ainsi que la volaille  
sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction  
des approvisionnements.

