

MENUS des MERCREDIS du 02 au 23 SEPTEMBRE 2026



CUISINONS 
L'AVENIR
AVEC PASSION

02 septembre :

Carottes Bio râpées - Vinaigrette persillée
Saucisse de porc CE2 /Saucisse végétale (façon chipo) (SV)
Purée de pommes de terre
Pont l'Evêque AOP
Compote fraîche pomme Bio mûres

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Brioche Fruit de saison

Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et compote

09 septembre :

Salade de fusilli Bio méridionale - Vinaigrette à l'aneth
Emincé de cuisse de poulet - Sauce à l'indienne /Omelette nature (SV)
Carottes Ce2
Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange
Banane Bio

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

Pour les 6-11 ans : Quatre quart Compote pomme abricot

16 septembre :

Salade iceberg - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Gratin de courgettes
Bûche du pilat (régional)
Semoule Bio au lait

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Barre cake marbré Fruit de saison

Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

23 septembre :

Salade de riz Bio et tomate et maïs - Vinaigrette
Galette végétarienne du chef au boulgour
Petits pois CE2 aux oignons
Coulommiers
Poire

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

Pour les 6-11 ans : Donuts Compote pomme