

2026- Menu de Septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
31/08 au 04/09		Tomate bio* Cheeseburger / Frites bio Yaourt sucré bio	Melon Dalh de lentille corail bio au lait de coco / Riz camarguais IGP Cône glacé / Timbale vanille bio	Pastèque Poisson meunière MSC / Pâte bio Croc'lait bio + nectarine
07/09 au 11/09	Concombre Chipolatas bio*/ Purée Pêche de Monein IGP	Carotte râpée bio* Poisson frais MSC / Céréales gourmandes bio Compote pomme poire bio*	Melon Moussaka maison au bœuf bio / Salade bio* Gâteau chocolat maison	Taboulé bio Carré de seitan bio / Pois maraicher CE2 Fromage blanc HVE
14/09 au 18/09	Feuilleté fromager bio Aiguillette fish'n'chips MSC / Flan de courgette bio* Tarte aux pommes bio	Pastèque Axa de veau bio* / Pdt vapeur Yaourt vanille bio Pyrénées	Tomate, mais bio Pizza maison 3 fromages / Salade bio* Banane bio, commerce équitable	Melon Sauté de poulet fermier bio* / Riz bio aux petits légumes Rondelet bio + Prune
21/09 au 25/09	Salade bio* composée Colombo veggie / Pâte bio Crème chocolat bio*	Tomate bio* + féta AOP Lasagne maison au bœuf bio Raisin	Concombre Rôti de porc bio* / Gratin dauphinois Sorbet plein fruit bio à la fraise	Rosette artisanale Poisson frais sauce piquillos / Quinoa gourmand bio Tomme mixte Aramits



<https://www.msc.com/fr>

Repas avec porc Agriculture Biologique Locale* Agriculture Biologique A
base de poisson Producteurs locaux Produit labélisé