



Semaine du : 7 au 11 Septembre 2026



Menu Conseil

CHAQUE MENU EST ACCOMPAGNE D'UNE SALADE VERTE ET D'UN FRUITS DE SAISON

JOURS	DEJEUNERS	DINERS
LUNDI 07-09-2026	Salade de Pâtes et Salade de Pomme de Terre et Tomates BIO* Filet de Truites aux Amandes Semoule BIO et Haricots Vert BIO Tomme de Vache BIO* de l'Ariège et Crème Dessert BIO	Betterave Rouge Merguez Chipolatas Pomme de Terre Grenaille Roquefort AOP
MARDI	Concombre BIO* et Melon BIO* et Céleri BIO* Escalope de Veau de l'Ariège Le menu pourra être modifié selon les approvisionnements ou selon l'effectif BIO et IGP de Camargue et Choux de Bruxelles Peersillés Cantal AOP* et Raisin BIO* de l'Ariège	Salade de Quinoa Escalope de Dinde Choux Romanesco Yaourt Fermier de l'Ariège
MERCREDI 09-09-2026	Crudités Variés Pennes Régates BIO Bolognaise Poêlée de Légumes Frais Fromage Blanc BIO* de l'Ariège et Prunes BIO*	Crudités Variés* Aiguillettes de Colin Riz Sauvage Brownies Maison
JEUDI 10-09-2026	Radis BIO* et Macédoine de Légumes BIO et Crudités Variés Couscous Végétariens aux Légumes Frais et Croustillant Fromager BIO Yaourt Nature BIO* de l'Ariège et Poire BIO*	Salade de Haricots Beurre Fêta Sauté de Veau Pomme Rissolées Fromage Blanc BIO de l'Ariège
VENDREDI 11-09-2026	Salade de Riz et Salade de Céréales BIO Sauté de Poulet Curry Coco Frites Maison et Carottes Vichy Camembert AOP* au Lait Cru et Compote de Pommes BIO	 C'était bien bon !!!!!



***Fruits, Légumes, Produits Laitiers subventionnés par l'Union Européenne**