



Mois de Septembre 2026

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>
Du 31/08/26 au 06/09/26		« Salade de tomates » Les Pennes bio et la sauce Bolognaise du chef (+ râpé) St Môret Yaourt Bio	« Melon » Sauté de dinde façon chasseur Poêlée de légumes Mont-Cadi à la coupe Crème chocolat	Salade de Bett Nugget's de bl Pomme de terr Provençale Brie à la coupe « Fruit »
Du 07/09/26 au 13/09/26	Concombre au naturel Boulette de bœuf Gnocchi aux légumes « Cantal AOP » « Fruit »	Salade de perles Emincé de poulet au jus Gratin de chou-fleur Gouda Yaourt bio	Salade Piémontaise Paupiette de veau « Courgettes sautées » Tartare Fruits au sirop	Salade de chou Colin au citron Riz bio safran Camembert Crème brûlée
Du 14/09/26 au 20/09/26	Lentilles bio en salade Saucisses aux « herbes de Provence Bio » Brocolis vapeur Poire aux amandes grillées et crème fouettée	Carotte râpées Curry de Poisson au lait de coco Semoule Bio Yaourt à boire « Fruit »	Salade composée Rôti de bœuf Potatoes aux herbes Chanteneige bio Petit suisse	Salade de blé M Crousty-Froma Légumes confit Tomme noire a Fruit
Du 21/09/26 au 27/09/26	Salade verte aux croûtons Tortellenis à la ricotta Sauce Provençale Saint Môret bio « Fruit »	Pizza Jambon de Paris Purée de Courges Emmental Bio à la coupe Yaourt	Salade de tomates Rôti de porc aux champignons Polenta bio Tomme blanche Fruit	Salade oriental Steak haché de Haricots verts Mini-Cabrette Compote bio

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits de mer, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

