



Mois de Septembre 2026

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 31/08/26 au 06/09/26		« Salade de tomates » Les Pennes bio et la sauce Bolognaise du chef (+ râpé) Yaourt Bio  		Nugget's de blé Pomme de terre à la Provençale Brie à la coupe « Fruit »  	Pâté de campagne et cornichons Filet de Lieu aux herbes Carottes bio à la crème Compote Bio  
Du 07/09/26 au 13/09/26	Boulette de bœuf Gnocchi aux légumes « Cantal AOP » « Fruit »  	Salade de perles Emincé de poulet au jus Gratin de chou-fleur  Yaourt bio 		Colin au citron Riz bio safrané Camembert Crème brûlée  	Omelette roulée Petit Pois à l'ancienne  Mimolette à la coupe « Fruit »  
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  	Curry de Poisson au lait de coco Semoule Bio Yaourt à boire « Fruit »  		Salade de blé Méridionale Crousty-Fromage Légumes confits Bio Fruit  	Menu Mexicain Salade de crudités Chili Con Carne doux Riz / Tortilla Ananas à la vanille et citron vert
Du 21/09/26 au 27/09/26	Salade verte aux croûtons Tortellinis à la ricotta Sauce Provençale Saint Môret bio « Fruit »  	Pizza Jambon de Paris Purée de Courges Yaourt		Steak haché de veau grillé Haricots verts bio persillés Mini-Cabrette Compote bio 	Feuilleté au fromage Merlu rôti Épinards à la crème  Liégeois chocolat  



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 à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, 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

Les Labels "Origines France"

