

MENU Scolaire SAT Ensues-la-redonne – Septembre 2026



Téléchargez moi

Labels Egalim :	LUNDI 31 Août		MARDI 01 Septembre		JEUDI 03 Septembre		VENDREDI 04 Septembre	
					Menu de la rentrée			
Produit issu de l'agriculture biologique					Pizza		Salade de lentilles	
Label Rouge					Steak haché en sauce		Filet de cabillaud MSC	
Menu végétarien					Pommes dauphines		Julienne de légumes	
					Fromage blanc		Petits suisse	
					Gâteau aux pommes		Fruit de saison	
Haute valeur environnementale					Pain houmous / fruit		yaourt aux fruits / compote / marbré	
Appellation d'origine protégée	LUNDI 07 Septembre		MARDI 08 Septembre		JEUDI 10 Septembre		VENDREDI 11 Septembre	
Pêche durable	Menu veggie		Menu bio					
Appellation d'origine contrôlée	Feuilleté au fromage		Salade composée		Salade de perles		Duo de crudités	
	Flan de courgette		Saucisette en sauce		Filet de merlu sauce niçoise		Poulet aux champignons	
	Pomme de terre sautées		Lentilles et carottes		Haricots plats persillade		Purée de pomme de terre	
	Yaourt		Kiri		Brie		Cantal jeune AOP	
	Moelleux aux pommes		Fruit de saison		Sunday		Fruit de saison	
	P. suisse aromatisé / fruit / biscuit		Yaourt / compote / pain miel		Pain / fromage / compote		F.blanc / fruit / barre bretonne	
Nos engagements :	LUNDI 14 Septembre		MARDI 15 Septembre		JEUDI 17 Septembre		VENDREDI 18 Septembre	
Produit local	Menu veggie		Menu bio					
Dessert maison	Betteraves à l'orange		Salade de pomme de terre		Œuf mayonnaise		Salade de tomates	
Viande d'origine France	Chili sin carn		Sauté de dinde basquaise		Daube de bœuf à la provençale		Filet de colin au basilic	
	Riz		Gratin de légumes du soleil		Pâtes		Mélange de céréales	
	Vache-qui-rit		Fromage blanc		Yaourt aux fruits		Brebis crème	
	Fruit de saison		Compote maison		Salade de fruits		Fruit de saison	
100% fraîcheur	Yaourt aux fruits / compote / biscuit		Fruit / pain / fromage		Fruit / pain confiture / yaourt vanille		Fruit / biscuit / F.blanc	
Plat du terroir	LUNDI 21 Septembre		MARDI 22 Septembre		JEUDI 24 Septembre		VENDREDI 25 Septembre	
	Menu veggie		Menu bio					
	Mélimélo de crudités		Salade de haricots		Carottes râpées		Salade mixte	
	Omelette		Lasagnes du chef		Fish and Chips sauce Aioli		Tajine de légumes et boulettes	
	Légumes piperade		Salade verte		Petits suisse nature		Semoule	
	Fromage		Camembert		Fruit de saison		Yaourt nature	
	Salade d'orange et menthe		Fruit de saison		Fruit / barre bretonne / f.blanc		Tartelette au chocolat	
	Fruit / biscuit roulé (crème patissière)		Fruit / gâteau maison / lait fraise				Compote / pain / fromage	
	LUNDI 28 Septembre		MARDI 29 Septembre		JEUDI 01 Octobre		VENDREDI 02 Octobre	
	Menu veggie		Menu bio					
Menu végétarien	Salade de concombre		Duo de crudités					
Menu à thème	Tortellini au fromage		Steak sauce tomate					
	Brie		Ratatouille					
	Gâteau maison		Yaourt vanille					
	Fruit / p. suisse aromatisé / sablé		Compote / f.blanc / pain confiture					

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

INFORMATIONS ALLERGENES	
Allergènes	Présence
LAIT	X
ŒUF	X
FRUITS COQUE	X
MOLLUSQUE	X
CRUSTACES	X
POISSON	X
LUPIN	X
SULFITES	X
CELERI	X
SOJA	X
MOUTARDE	X
ARACHIDE	X
GLUTEN	X
SESAME	X

