

MENU Scolaire Self Ensues-la-redonne – Septembre 2026

LUNDI 31 Août		MARDI 01 Septembre		JEUDI 03 Septembre		VENDREDI 04 Septembre	
Menu bio		Menu de la rentrée					
		Salade de crudités Coleslaw Boulettes en sauce Petits pois Laitage ou fromage Fruit de saison		Pizza Salade de tomates Steak haché en sauce Pommes dauphines Laitage ou fromage Gâteau aux pommes		Salade de la mer Salade de lentilles Filet de cabillaud MSC Julienne de légumes Laitage ou fromage Fruit de saison	
		Yaourt vanille / pain chocolat / compote		Pain houmous / compote		yaourt aux fruits / compote / marbré	
LUNDI 07 Septembre		MARDI 08 Septembre		JEUDI 10 Septembre		VENDREDI 11 Septembre	
Menu veggie		Menu bio					
Feuilleté au fromage Radis beurre Flan de courgette Pomme de terre sautées Laitage ou fromage Moelleux aux pommes P. suisse aromatisé / fruit / biscuit		Salade composée Tranche de pastèque Saucisette en sauce Lentilles et carottes Laitage ou fromage Fruit de saison		Salade de perles de pâtes Salade de riz Filet de merlu sauce niçoise Haricots plats persillade Laitage ou fromage Sunday		duo de crudités Carottes râpées Poulet aux champignons Purée de pomme de terre Cantal jeune AOP ou fromage Fruit de saison	
		Yaourt / compote / pain miel		Pain / fromage / compote		F.blanc / fruit / barre bretonne	
LUNDI 14 Septembre		MARDI 15 Septembre		JEUDI 17 Septembre		VENDREDI 18 Septembre	
Menu veggie		Menu bio					
Betteraves à l'orange Macedoine de légumes Chili sin carn Riz Laitage ou fromage Fruit de saison		Salade de pomme de terre Taboulé Sauté de dinde basquaise Gratin de légumes du soleil Laitage ou fromage Compote maison		Ouf mayonnaise en croute Daube de bœuf à la provençale Pâtes Laitage ou fromage Salade de fruits		Salade de tomates Salade de concombre Filet de colin au basilic Mélange de céréales Laitage ou fromage Fruit de saison	
		Yaourt aux fruits / compote / biscuit		Fruit / pain confiture / yaourt vanille		Fruit / biscuit / F.blanc	
LUNDI 21 Septembre		MARDI 22 Septembre		JEUDI 24 Septembre		VENDREDI 25 Septembre	
Menu veggie		Menu bio					
Mélimélo de crudités Salade de la mer Omelette Légumes piperade Laitage ou fromage Salade d'orange et menthe Fruit / biscuit roulé (crème patissière)		Salade de haricots Salade de mâche et noix Lasagnes du chef Salade verte Laitage ou fromage Fruit de saison		Carottes râpées Demi-pamplemousse au sucre Fish and Chips sauce Aioli Laitage ou fromage Fruit de saison		Salade mixte Celeri rave vinaigrette Tajine de légumes et boulettes Semoule Laitage ou fromage Tartelette au chocolat Compote / pain / fromage	
		Fruit / gâteau maison / lait fraise		Fruit / barre bretonne / f.blanc			
LUNDI 28 Septembre		MARDI 29 Septembre		JEUDI 01 Octobre		VENDREDI 02 Octobre	
Menu veggie		Menu bio					
Salade de concombre Salade composée Tortellini au fromage Laitage ou fromage Salade de fruit Fruit / p. suisse aromatisé / sablé		Duo de crudités Salade de brocolis Steak sauce tomate Ratatouille Laitage ou fromage Fruit de saison					
		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.



Téléchargez moi

[illegible]

