

Jours	Menus	EGALIM	Lait	Blé / Gluten	Œuf	Poisson	Sulfites	Fruits à Coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi 31 août 2026																
mardi 1 septembre 2026	saucisson sec (UE) colin sauce citron carottes CE2 persillées petit croc'lait fruit	Pêche Durable CE2 AB	x x x	x		x	x									x
mercredi 2 septembre 2026	salade de tomates escalope de dinde sauce aigre douce Riz IGP samos flan caramel melon	IGP		x			x x									
jeudi 3 septembre 2026	roti de porc et son jus petit pois carottes yaourt nature confiture	HVE AB	x x	x			x									
vendredi 4 septembre 2026	salade de lentilles feuilleté fromage haricot vert en persillade fromage à la coupe fruit	AB AB	x x x	x x	x		x x							x		x
samedi 5 septembre 2026																
dimanche 6 septembre 2026																

Nos menus sont validés par une diététicienne indépendante basée à Gignac.

Fonds Bleu : Menu à Thème

Fonds Jaune: Recette du chef

Rouge : Produits de Région

Violet : Viande d'origine française

Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous introduisons volontairement dans nos préparations.

Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où tout ou partie de ces substances allergènes sont présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission du présent document.

Jours	Menus	EGALIM	Lait	Blé / Gluten	Œuf	Poisson	Sulfites	Fruits à Coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi 7 septembre 2026	salade coleslaw maison hamburger crispy cube rondelé brownies		x	x			x							x		
mardi 8 septembre 2026	rillettes Merlu sauce curry cordiale de légumes CE2 vache Picon fruit	Pêche Durable CE2 CE2	x x x	x x	x	x	x	x			x	x	x		x	x
mercredi 9 septembre 2026	salade de concombre vinaigrette côte de porc gratinée haricot blanc Madame Loïk crème vanille	CE2	x x				x							x		
jeudi 10 septembre 2026	salade de riz omelette épinard haché en béchamel fromage à la coupe fruit	IGP AB	x x x	x x	x		x x							x		
vendredi 11 septembre 2026	salade de tomates, olives et maïs haut de cuisse de poulet rôti perles de blé brebis creme coupelle de fruits au sirop	CE2	x	x x			x x									
samedi 12 septembre 2026																
dimanche 13 septembre 2026																

Nos menus sont validés par une diététicienne indépendante basée à Gignac.

Fonds Bleu : Menu à Thème

Fonds Jaune: Recette du chef

Rouge : Produits de Région

Violet : Viande d'origine française

Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous introduisons volontairement dans nos préparations.

Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où tout ou partie de ces substances allergènes sont présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission du présent document.

Jours	Menus	EGALIM	Lait	Blé / Gluten	Ouf	Poisson	Sulfites	Fruits à Coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi 14 septembre 2026	salade d'été au boulgour filet de poisson meunière duo de carotte jaune et orange cantafras compote allégée en sucre	AB MSC CE2 CE2	x	x		x	x							x		
mardi 15 septembre 2026	pastèque saucisse de l'aveyron lentilles et son jus yaourt nature biscuit	AB AB	x													
mercredi 16 septembre 2026	pâté de campagne VPF boulettes de bœuf sauce tomate gratin de courgettes CE2 petit moulu nature fruit	CE2 AB	x	x	x		x				x	x	x		x	x
jeudi 17 septembre 2026	salade verte semoule légumes couscous fromage à la coupe éclair au chocolat	AB AB	x	x	x		x							x		
vendredi 18 septembre 2026	macédoine de légumes mijoté de porc moutarde à l'ancienne purée carré président fruit	Bleu Blanc Cœur AB	x	x			x				x	x	x	x	x	x
samedi 19 septembre 2026																
dimanche 20 septembre 2026																

Nos menus sont validés par une diététicienne indépendante basée à Gignac.

Fonds Bleu : Menu à Thème

Fonds Jaune: Recette du chef

Rouge : Produits de Région

Violet : Viande d'origine française

Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous introduisons volontairement dans nos préparations.

Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où tout ou partie de ces substances allergènes sont présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission du présent document.

Jours	Menus	EGALIM	Lait	Blé / Gluten	Œuf	Poisson	Sulfites	Fruits à Coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi 21 septembre 2026	mousse de canard Dos de colin courgettes à la provençale CE2 fromage blanc tarte aux pommes	MSC CE2 AB	x		x	x										
mardi 22 septembre 2026	œufs mayonnaise pané mozza fromage ratatouille fromage à la coupe fruit	AB	x	x	x			x			x	x	x		x	
mercredi 23 septembre 2026	carottes râpées roti de porc et son jus gnocchis BIO sauce fromagère cantafras compote allégée en sucre	HVE AB HVE	x	x			x							x		
jeudi 24 septembre 2026	salade de tomates, olives et mais pavé de dinde mariné poêlée Campagnarde rondelé crème chocolat	HVE	x				x					x				
vendredi 25 septembre 2026	salade verte tajine de bœuf aux légumes pâtes yaourt nature fruit	AB AB	x	x	x		x						x	x		x
samedi 26 septembre 2026																
dimanche 27 septembre 2026																

Nos menus sont validés par une diététicienne indépendante basée à Gignac.

Fonds Bleu : Menu à Thème

Fonds Jaune: Recette du chef

Rouge : Produits de Région

Violet : Viande d'origine française

Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous introduisons volontairement dans nos préparations.

Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où tout ou partie de ces substances allergènes sont présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission du présent document.

Jours	Menus	EGALIM
lundi 31 août 2026		
mardi 1 septembre 2026	saucisson sec (UE) colin sauce citron carottes CE2 persillées petit croc'lait fruit	Pêche Durable CE2 AB
mercredi 2 septembre 2026	salade de tomates escalope de dinde sauce aigre douce Riz IGP samos flan caramel melon	IGP
jeudi 3 septembre 2026	roti de porc et son jus petit pois carottes yaourt nature confiture	HVE AB
vendredi 4 septembre 2026	salade de lentilles feuilleté fromage haricot vert en persillade fromage à la coupe fruit	AB AB

Jours	Menus	EGALIM
lundi 7 septembre 2026	salade coleslaw maison hamburger crispy cube rondelé brownies	
mardi 8 septembre 2026	rillettes Merlu sauce curry cordiale de légumes CE2 vache Picon fruit	Pêche Durable CE2 CE2
mercredi 9 septembre 2026	salade de concombre vinaigrette côte de porc gratinée haricot blanc Madame Loïk crème vanille	CE2
jeudi 10 septembre 2026	salade de riz omelette épinard haché en béchamel fromage à la coupe fruit	IGP AB
vendredi 11 septembre 2026	salade de tomates, olives et mais haut de cuisse de poulet rôti perles de blé brebis creme coupelle de fruits au sirop	CE2

Semaine 38

Jours	Menus	EGALIM
lundi 14 septembre 2026	salade d'été au boulgour filet de poisson meunière duo de carotte jaune et orange cantafras compote allégée en sucre	AB MSC CE2 CE2
mardi 15 septembre 2026	pastèque saucisse de l'aveyron lentilles et son jus yaourt nature biscuit	AB AB
mercredi 16 septembre 2026	pâté de campagne VPF boulettes de bœuf sauce tomate gratin de courgettes CE2 petit moulé nature fruit	CE2 AB
jeudi 17 septembre 2026	salade verte semoule légumes couscous fromage à la coupe éclair au chocolat	AB AB
vendredi 18 septembre 2026	macédoine de légumes mijoté de porc moutarde à l'ancienne purée carré président fruit	Bleu Blanc Cœur AB

Semaine 39

Jours	Menus	EGALIM
lundi 21 septembre 2026	mousse de canard Dos de colin courgettes à la provençale CE2 fromage blanc tarte aux pommes	MSC CE2 AB
mardi 22 septembre 2026	œufs mayonnaise pané mozza fromage ratatouille fromage à la coupe fruit	AB
mercredi 23 septembre 2026	carottes râpées roti de porc et son jus gnocchis BIO sauce fromagère cantafrais compote allégée en sucre	HVE AB HVE
jeudi 24 septembre 2026	salade de tomates, olives et mais pavé de dinde mariné poêlée Campagnarde rondelé crème chocolat	HVE
vendredi 25 septembre 2026	salade verte tajine de bœuf aux légumes pâtes yaourt nature fruit	AB AB