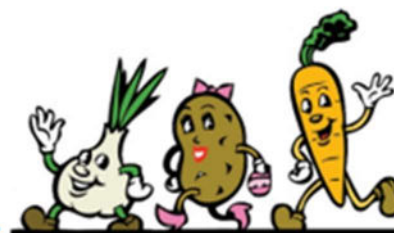




Menu du Groupe Scolaire Léonce Artaud

Menus prévisionnels établis par Jean-Pierre BARTOLOMEI, cuisinier, et validés par Carole BOULANGER, Diététicienne.



SEPTEMBRE 2026	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine : Du 1^{er}/09 Au 04/09		Tranche de saucisson Rosette Escalope cordon bleu Petits pois à la française Vache qui rit Fruit	Salade composée Veau façon Corse Polenta au fromage Yaourt aux fruits	Carottes râpées Merguez « veggie » Poêlée de légumes Babybel Fruit
Semaine : Du 07/09 Au 11/09	Salade verte à la féta Œufs durs gratinés Epinards à la crème Tarte aux pommes	Daube marseillaise Macaroni au beurre Emmental Fruit	Salade tomates-mozza Hachis Parmentier Fruit	Feuilleté au fromage Brochette de poisson Gratin de chou-fleur Petit suisse au fruit
Semaine : Du 14/09 Au 18/09	Salade savoyarde Steak haché Pommes allumettes Fruit	Salade de pois chiches Omelette au fromage Ratatouille niçoise Compote de pommes	Gardienne de taureau Riz camarguais St Paulin Fruit	Salade d'endives aux noix Meunière de poisson Poêlée de légume Fromage blanc aux fruits
Semaine : Du 21/09 Au 25/09	Salade pommes et surimi Filet de poulet à la crème Printanière de légumes Yaourt à boire	Sauté de veau Marengo Tagliatelles au beurre St Nectaire Fruit	Salade de chèvre chaud Nuggets de blé Gratin de courgettes Fruit	Salade pâtes au basilic Filet de colin à l'aneth Duo de carottes sautées Kiri Yaourt aux fruits



Viande Label Rouge



Pêche durable



Plein filet de poisson



Menu végétarien



Bon et engagé

Tous les fromages et laitages sont BIO selon la disponibilité du fournisseur

