



Menus - Septembre 2026

Accueil périscolaire - Mercredi



mercredi 2 septembre	
Salade piémontaise aux œufs	3,1
Pizza au fromage	1,7
Salade verte	10
Glaces	7

mercredi 9 septembre	
Salade de tomates bio	10
Boulette de bœuf bio vbf	
Pâtes bio	1,7
Fromage	7
Fruit	

mercredi 16 septembre	
Rillettes de poulet/cornichons	7
Saucisse de volaille	1
Haricots verts bio	
Fromage	7
Pomme au four	

mercredi 23 septembre	
Friand au fromage	1,10
Paupiette de dinde VF	1
Carottes bio à la crème	7
Fromage	7
Fruit	

mercredi 30 septembre	
Concombre en salade	10
Filet de colin pané msc	1,4
Purée	7
Fromage	7
Fruit	

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

Préparation faite maison		CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée
HVE : Haute valeur environnementale			
Origine des viandes : France	Indication des principaux allergènes :		gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14
Pains : Boulangeries de Bellegarde			
Circuit court :	viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde Légumes : Le Jardin des Sablons - Nesploy		

