

SEPTEMBRE

R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E	lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Fermé	Celeri remoulade Colin sauce niçoise Boulgour au beurre Dessert/Laitage	Salade verte Raviolis en gratin Dessert/Laitage	Carottes râpées Poulet rôti Petits pois au jus Dessert/Laitage	Salade de lentilles Roulé végétal Courgettes à la crème Dessert/Laitage
	lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
	Betterave vinaigrette Filet de poisson sauce curry Riz pilaf Dessert/Laitage	Salade de pâtes Omelette Carottes persillées Dessert/Laitage	Tomate vinaigrette Saucisse de Toulouse Trio de haricots Dessert/Laitage	Riz niçois Sauté de dinde Ratatouille Dessert/Laitage	Concombre au fromage blanc Paupiette de veau forestière Semoule au beurre Dessert/Laitage
	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
	Salade de haricots verts Pâtes bolognaise végétale Dessert/Laitage	Salade verte Rôti de porc au jus Purée de Pomme de terre Dessert/Laitage	Carottes râpées Filet de hoki panée Ratatouille Dessert/Laitage	Macédoine de légumes mayonnaise Boulettes de bœuf sauce tomate Blé au beurre Dessert/Laitage	Taboulé Poulet rôti Courgette à la crème Dessert/Laitage
	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
	Celeri remoulade Poisson à l'huile d'olive Riz aux petits légumes Dessert/Laitage	Salades de pâtes Cordon bleu Epinards hachés à la crème Dessert/Laitage	Cocombre vinaigrette Jambon braisé Gratin de pomme de terre Dessert/Laitage	Riz niçois Bouchées de blé croustillantes Carottes persillées Dessert/Laitage	Betterave vinaigrette Rôti de poulet Pâtes au beurre Dessert/Laitage
	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
	Salade de pomme de terre Sauté de bœuf Chou fleur gratiné Dessert/Laitage	Salade verte Quenelle sauce aurore Semoule au beurre Dessert/Laitage	Tomate vinaigrette Dos de colin à la crème Riz pilaf Dessert/Laitage	Carottes râpées Poulet rôti Petits pois au jus Dessert/Laitage	<i>Salade de lentilles</i> Rôti de porc au jus Ratatouille niçoise Dessert/Laitage
*En fin de repas, les enfants ont le choix : fromage ou laitage local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop / crème dessert ou pâtisserie (selon proposition du jour)					
- En fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus. - Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire. - Pour une alimentation saine, durable et de qualité, les menus sont élaborés avec un maximum de produits durables, bio et locaux et/ou d'origine géographique connue...Vous trouverez ci-contre la signification des différents labels alimentaires présents sur les menus.		Légende  Repas végétarien  Produits locaux  Viande française  Produit Label Rouge (de qualité supérieure dans sa catégorie)  Produit issu de l'agriculture biologique  Produit issu de la pêche durable  IGP (Indication Géographique Protégée)  HVE (Haute Valeur Environnementale)			