

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

École d'Alzonne

Repas végétarien				
lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	MELON	CÉLER RAVE SAUCE COCKTAIL	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
	SAUCISSE FRAICHE LOCAL	CORDON BLEU	RATATOUILLE FRAICHE ET MELANGE MULTI-CERAL	POISSON PANÉ MSC
	COURGETTE BIO	HARICOTS VERTS A L'AIL	(PLAT COMPLET)	TORTIS LOCAL
	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

École d'Alzonne

	REPAS ITALIEN		Repas végétarien	
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
TARTINADE DE HOUMOUS SUR TOAST	TOMATE/MOZZA	CONCOMBRES VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE (SEMOULE BIO) 
SAUTE DE POULET LOCAL À L'ANANAS 	CALAMAR À LA ROMAINE	ESCALOPE DE PORC LOCAL 	OMELETTE	COLOMBO DE POISSON MSC 
BLÉ BIO 	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAF	POEELE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE FRAICHE
FRUIT DE SAISON BIO 	TIRAMISU	YAOURT AUX FRUITS	GLACE	PATISSERIE

Légende :

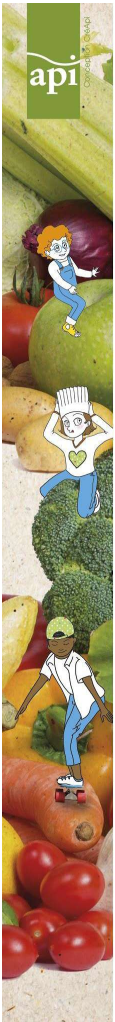
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

École d'Alzonne

			Repas végétarien	
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
SALADE VERTE À L'EMMENTAL VINAIGRETTE	TOAST GRATINE A L'EMMENTAL	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
SAUCISSE FRAICHE LOCAL	 PILON DE POULET LOCAL ROTI MARINE	 BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE	TARTE AU FROMAGE DU CHEF	POISSON FRAIS
PETITS POIS BIO AU JUS	 RATATOUILLE	CAROTTES AUX OIGNONS JAUNES	HARICOTS VERTS ÉTUVÉS	SEMOULE BIO
FRUIT DE SAISON	GLACE	ASSORTIMENT DE DESSERT	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

École d'Alzonne

Repas végétarien				
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
SALADE VERTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	MELON
SAUTE DE POULET LOCAL SAUCE AIGRE DOUCE	TAJINE D'ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ	ÉMINCÉ DE POULET LOCAL À LA CRÈME	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES
POMMES GRENAILLES	SEMOULE BIO ET SA SAUCE	RIZ BIO	(PLAT COMPLET)	BUTTERNUT RÔTI
LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

École d'Alzonne

			Repas végétarien	
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	RILLETES ET CORNICHON	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
SAUTE DE PORC LOCAL MIEL MOUTARDE	MEUNIERE POISSON MSC	BOULETTES A L'AGNEAU ET SA SAUCE	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	ROTI DE DINDE
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	BOULGOUR BIO	COQUILLETES LOCAL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	BATONNET GLACE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

École d'Alzonne

			Repas végétarien	
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE
PILON DE POULET LOCAL ROTIE AUX HERBES ET SON JUS 	SAUTE DE PORC LOCAL A LA TOMATE 	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	PANÉ FROMAGER	POISSON MEUNIERE
FRITES	POELEE DE COURGETTES FRAICHE	SALADE VERTE	RIZ AU CURRY	PURÉE DE LEGUMES
FRUIT DE SAISON BIO 	POT DE GLACE	CREME DESSERT	ROULÉ A LA CONFITURE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



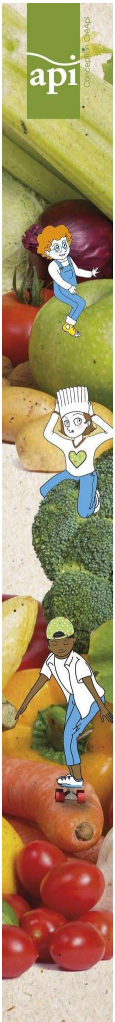
Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

École d'Alzonne

Repas végétarien			Menu Halloween dispo	
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2026 "Tous ensemble à table"				
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	TABOULÉ	CELERI VINAIGRETTE	OEUF DUR A LA MAYONNAISE	FOCACCIA AU BRIE
BOLOGNAISE DE LENTILLES	FILET DE HOKI MSC AU CITRON	BOULETTE AU VEAU SAUCE TOMATE	SAUCISSE FRAICHE	JAMBON BRAISÉ
SPAGHETTIS	POMMES DE TERRE SAUCE AIOLI	RIZ PILAF	ECRASÉ DE POMME DE TERRE	HARICOTS VERTS A L'ETUVÉ
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	PATISSERIE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.