



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou
de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé

*aide de l'union européenne à destination des écoles

Repas végétarien Menu à thèmes

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

DU
1ER AU 4
SEPTEMBRE
2026

FERME

**LA RENTREE DES
CLASSES**

Melon*

Spaghettis semi
complètes
à la bolognaise

Glace

Salade aux graines

Echine de porc
du LetG

Carottes persillées

Cantal AOP*

fruit de saison
baguette
barre de chocolat

Salade Kingston
(ananas, poivron, maïs)

Blanquette de la mer
aux citrons confits
Quinoa bio*

Fruit d'Augusta du
GAEC des 4 chemins

Tartare de
courgettes*

Pilon de poulet
de la ferme Marauli
Petits pois mijotés

Semoule au lait de
brebis de la ferme
des Pitchounes

DU
7 AU 11
SEPTEMBRE
2026

Pastèque *

Emincé de Poulet
de la ferme Marauli
à la moutarde à
l'ancienne Riz basmati
carottes

Yaourt de la ferme
de Seoune aux
fraises*

Salade de perles
aux agrumes

Chakchouka * aux
légumes d'Alexandre
les baies d'Eli
(piperade et oeufs cassés)

Glace

Pâté de chez Marassé

Merlu sauce curry
duo de Haricots
blancs et verts

Fruit de saison

fromage blanc
barre 4/4

MENU GREC

Tomates*
à la feta AOP*

Moussaka*
au boeuf maison

Crumble d'abricots
maison

Concombre*
et maïs

Tortis
semi complètes
à la carbonara

Fruit d'Augusta
GAEC des 4 chemins

DU
14 AU 18
SEPTEMBRE
2026

FINGER FOOD

Tomates cerises

Aiguillettes de
poulet pané
Rosti de légumes

Glace

Duo Pastèque / Melon

Emincé de porc du
LetG à l'aigre doux
Blé et poivrons

comté AOP *

Carottes râpées

Sauté de poulet
aux champignons
Penne rigate

Yaourt au sucre

compote
gâteau maison

Pintchos aux
oeufs durs

Gratin de légumes
de chez Alexandre
les baies d'Eli
au parmesan AOP*

Fruit de saison

Guacamole maison
et tacos

Bavette blonde
d'Aquitaine grillée
du LetG
à l'échalote
haricots plat

Pain perdu maison