



# 70% DE PRODUITS BIO



## MENU DE SEPTEMBRE 2026

JOURS	SEMAINE DU 01/09 AU 4/09	SEMAINE DU 07/09 AU 11/09	SEMAINE DU 14/09 AU 18/09	SEMAINE DU 21/09 AU 25/09
LUNDI		Betteraves au Cantadou Omelette aux Pommes de terre Tomates Provençales Crumble aux pommes	Œufs durs mimosa Lasagnes  de légumes de saison Fromage Blanc Abricots à la cannelle caramélisés	Œufs pochés Ratatouille Camembert Eclair chocolat
MARDI	Tomates et Pois chiches en salade Raviolis aux légumes du soleil Sauce pistou / Parmesan Fruit de Saison	Quiches courgettes/ oignons/ féta Aubergines farcies aux légumes Semoule  et pois chiches Yaourt nature miel et fruits secs	Tomates  quinoa  à la Féta Moussaka (Haché de bœuf , aubergines, tomate) Tarte aux pommes	Carottes râpées Rosbeef Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé
MERCREDI	Salade verte Hachis Parmentier (Haché pur bœuf ) Mousse Chocolat	Carottes râpées Cordon Bleu Haricots verts  / pommes noisette Yaourt aromatisé	Salade , maïs  et dès d'emmental Sauté de veau Gratin riz et courgettes Liégeois	Tartare de tomate au basilic Escalope  sauce aux champignons Riz Petits Suisse aux Fruits
JEUDI	Salade Verte Spaghettis  sauce bolognaise (Haché pur bœuf et tomates) Emmental râpé Fromage Blanc nature Coulis de fruits rouges	Salade Verte Farcis maison (Haché pur bœuf, légumes et p de terre) Petits Suisses Compote de pêche	Melon Pizza maison Salade composée (tomate , maïs, avocat, salade, gruyère) Glace	Coquillettes sauce bolognaise <b>sin carne*</b> (Lentilles , oignons, tomates) Emmental râpé Fromage Blanc Coulis de mangue
VENDREDI	Filet de dorade Tian de courgettes Saint Nectaire <b>AOP</b> Tarte aux poires  et sésame	Truite saumonée  sauce citron Riz et petits pois Vache Qui Rit Fruit de Saison	Tartinade de radis au Kiri saumon au beurre blanc Courgettes sautées et riz pilaf Fruit de Saison	Tomates rondelles Et Haricots blancs vinaigrette au pistou Cabillaud à la Vache Qui Rit Boulgour Fruit de Saison

Fruits,  
 légumes et produits  
 laitiers  
 subventionnés dans  
 le cadre du  
 programme de  
 l'Union Européenne  
 à destination des  
 écoles

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)

\* recette du mois - sur le site de la Caisse des Ecoles ([www.cde-cagnes.fr](http://www.cde-cagnes.fr)).

Toutes nos viandes et volailles sont BIO et d'origine française

Tous les enfants allergiques ont un PAI et les allergènes sont identifiés chaque jour par les équipes de cuisine

