Ecole d'Artonne 1
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

	Menu
Lundi	
Mardi	Pastèque Boulettes au boeuf - Sauce barbecue /Falafels - Sauce barbecue Pommes de terre cubes rissolées Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait
Mercredi	
Jeudi	**Carottes** et **concombres** en bâtonnets - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Jambon blanc /Pané fromager Mini penne **Emmental Bio** râpé Cake du chef à la framboise
Vendredi	Crêpe au fromage Poisson de la criée du jour - Sauce au thym /Nuggets végétarien de blé - Sauce au thym Carottes à l'étuvée Fromage blanc aux fruits Fruit de saison

Origine France **Régional** **Bio** Plat signature

Ecole d'Artonne 1
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

	Menu
Lundi	Salade de pépinettes - Vinaigrette à l'huile d'olive Rôti de dinde - Sauce au curry doux /**Filet de cabillaud MSC** - Sauce au curry doux Haricots beurre à l'échalote Buchette de chèvre régionale Fruit de saison
Mardi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la framboise Saucisse de porc CE2 - Sauce brune /Saucisse végétale (façon chipo) - Sauce brune Purée de pommes de terre et céleri Saint Paulin Crème dessert au chocolat
Mercredi	
Jeudi	Tarte du chef à la tomate et moutarde Poisson blanc meunière MSC /**Omelette Bio** nature Brocolis béchamel Suisse sucré Fruit de saison
Vendredi	Concombre - Vinaigrette au fromage ail et fines herbe Bolognaise de **lentilles Bio** Torsades Yaourt aromatisé régional (pot) Compote fraîche **pomme Bio** vanille

Origine France · Bio · Produit labellisé · Plat signature

Ecole d'Artonne 1
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

	Menu
Lundi	Taboulé **(semoule Bio) Estival** Bio Pavé de merlu MSC - Sauce au cerfeuil /**Omelette Bio** nature Bio - Sauce au cerfeuil Courgettes à l'ail Fromage blanc sucré Pêche au sirop
Mardi	Macédoine de légumes - Vinaigrette façon cocktail Paupiette au veau FR - Sauce aux olives /Poisson blanc meunière MSC Blé Bio pilaf Bio Yaourt aux fruits Fruit de saison
Mercredi	
Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence /Filet de saumon MSC - Sauce aux herbes de Provence Gratin dauphinois Coulommiers Gâteau invisible du chef aux pommes
Vendredi	Melon jaune Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Cantal AOP Liégeois vanille

Bio Produit labellisé Origine France

Ecole d'Artonne 1
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

	Menu
Lundi	Salade de **blé Bio** et mimolette - Vinaigrette à l'ail Émincé de pintade - Sauce champignons /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons Petits pois CE2 au romarin Suisse fruité Fruit de saison
Mardi	Brocolis - Vinaigrette façon saint Hubert Jambon blanc /Falafels Purée de pommes de terre et butternut Saint Nectaire AOP Flan nappé caramel
Mercredi	
Jeudi	Pizza au fromage Poisson blanc meunière MSC /Saucisse végétale (goût merguez) Haricots beurre persillés **Yaourt Bio** sucré Fruit de saison
Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes Lasagnes de légumes à la provençale Buchette lait mélange Crêpe sucrée

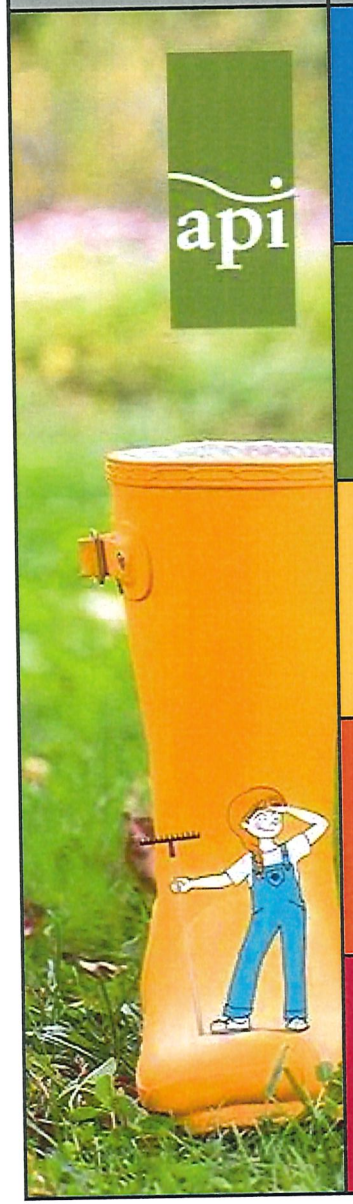
Bio Produit labellisé **Régional**

Ecole d'Artonne 1
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

	Menu
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la framboise Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce ketchup cuisinée /Filet de hoki MSC - Sauce ketchup cuisinée Pommes de terre noisette Fromage blanc sucré Fruit de saison
Mardi	Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette à l'échalote Omelette nature fraîche Courgettes à la Béchamel Fromage chévre frais Crème dessert à la vanille
Mercredi	
Jeudi	Salade de **fusilli Bio**, poivrons et maïs - Vinaigrette au balsamique Filet de hoki MSC - Sauce provençale /Jambon blanc issu de porc Label Rouge - Sauce provençale Carottes Ce2 au thym Tomme noire IGP Fruit de saison
Vendredi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette **Riz Bio** et allumettes de dinde à la reine /**Riz Bio** et poisson à la reine Verre de lait Cake du chef poire et chocolat

Bio Produit labellisé Origine France **Régional** Plat signature

Ecole d'Artonne 1
Du 05/10/2026 au 09/10/2026



	Menu
Lundi	Chou fleur CE2 - Vinaigrette façon cocktail Couscous aux légumes (pois chiches et semoule Bio) Emmental Liégeois chocolat
Mardi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette à la coriandre Morceaux de colin d'Alaska MSC au four /**Omelette Bio** nature **Haricots verts Bio** à l'ail Suisse fruité Fruit de saison
Mercredi	
Jeudi	Tartinade carottes, fromage frais et cumin Parmentier au canard /Parmentier de poisson Yaourt sucré Biscuit roulé à la confiture de fraise
Vendredi	

Produit labellisé **Bio**