



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 1ER AU 04 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Centre Aéré	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées	Salade de concombres	Salade de tomates	Taboulé
PLAT		Boulettes au boeuf	Cordon bleu	Sauté de dinde forestière	Filet de poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT		Pâtes	Purée de légumes	Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages ou laitages			
DESSERT		Crème dessert	Beignet au chocolat	Gaufre au sucre	Fruit de saison



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade piémontaise	Pastèque	Melon	Taboulé	Concombres à la crème	
PLAT	Aiguillettes de poulet aux olives	Penne sauce fromagère	Cordon bleu	Paupiette au veau au jus	Poisson à la bordelaise	
ACCOMPAGNEMENT	Carottes sautées		Pommes de terre grenaille	Haricots verts persillés	Riz blanc	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages					
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois	Riz au lait	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de perles marine	Melon	Pâté en croûte et cornichons	Salade verte au fromage	Salade de lentilles
PLAT	Pilons de poulet marinés	Sauté de porc aux olives	Boulettes au veau à la provençale	Chili sin carne	Dos de merlu au pesto
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois aux oignons	Pâtes	Semoule	Riz blanc	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages				
DESSERT	Fruit de saison	Mousse citron	Raisins	Croisillon abricots	Compote



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

	RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Salade de pâtes	 Animation ORIENTALE 	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade de riz
PLAT		Omelette au fromage	Paupiette au veau et jus		Hachis parmentier	Filet de lieu sauce nantua	
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée de légumes	Carottes sautées			Haricots beurre	
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages				
DESSERT		Crème chocolat	Eclair		Flan pistache	Fruit de saison	



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Mousse de foie et toast	Salade de pois chiches	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Pizza
PLAT	Aiguillettes de dinde au miel et thym	Nuggets végétariens	Lasagnes à la bolognaise	Rougail saucisse	Carbonara de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rôties	Gratin de légumes	Poêlée de légumes	Riz blanc	Brocolis fleurette
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages				
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois	Entremet lacté	Tropézienne	Fruit de saison



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade verte vinaigrette	Rillettes de poisson	Oeuf dur mayonnaise	Salade de perles marine
PLAT	Boulettes au veau à la crème	Jambon grillé	Sauté de boeuf	Dahl de lentilles	Gratin de poisson et moules
ACCOMPAGNEMENT	Purée de butternut	Purée de pommes de terre	Semoule	Riz blanc	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages				
DESSERT	Compote	Crème dessert	Pâtisserie du jour	Fruit de saison	Donut's



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Quiche au fromage	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Carottes râpées	Salade de pommes de terre
PLAT		Nuggets végétariens	Haut de cuisse de poulet	Poisson pané et citron	Petit salé aux lentilles	Filet de merlu sauce tomatée
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée de légumes	Pâtes	Purée de pommes de terre		Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages				
DESSERT		Fruit de saison	Flan caramel	Abricots au sirop	Flan pâtissier	Cocktail de fruits