VILLE DE CABRIES Ecoles
MENU 01 SEPTEMBRE AU 20 NOVEMBRE

2026 Ville de Cabriès

31-août	01-sept	03-sept	04-sept
	Cordon bleu Ratatouille / Potatoes Fromage Fruit de saison	Dahl de lentilles Riz BIO Kiri Fruit de saison	Concombre feta Colin sauce citron Puréé de légumes Compote
07-sept	**08-sept**	**10-sept**	**11-sept**
Haut de cuisse de poulet rôti Semoule / Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Tomates mozza Sauté de veau marengo Petit pois Patisserie	Salade verte et son emmental Lasagne végétarienne Compote de fruit	Filet de colin pané Pommes vapeur / Courgettes Fruit de saison
14-sept	**15-sept**	**17-sept**	**18-sept**
Jambon Salade de boulgour Fromage Fruit de saison	Carottes râpées au citron Daube de boeuf Coquillettes Fruit de saison	Œuf dur Chilli sin carne / riz Fromage Fruit de sainson	Radis beurre Dos de lieu Légumes vapeur / Semoule Patisserie
21-sept	**22-sept**	**24-sept**	**25-sept**
Escalope de poulet Pommes noisettes Fromage Fruit de saison	Salade de pois chiche Steak du fromager / Courgettes Fruit de saison	DSauté d'agneau au curry doux Riz madras Fromage Salade de fruit	Colin MSC Ebly / Poelée de légumes Fromage Fruit de saison
28-sept	**29-sept**	**01-oct**	**02-oct**
Boulettes de boeuf Coquillettes Fromage Fruit de saison	Jambon Ratatouilles / Potetoes Fromage Fruit de saison	Rôtie de veau champêtre Purée de pommes de terre Fromage blanc et sa confiture Fruit de saison	Salade de tomates Œuf florentine Epinards à la crème Patisserie
05-oct	**06-oct**	**08-oct**	**09-oct**
Daube de boeuf aux carottes Farfales Fromage Fruit de saison	Haricots rouge façon chilli Riz BIO Fromage Fruit de saison	Haut de cuisse de poulet rôti Printanière de légumes Fromage blanc et sa confiture Fruit de saison	Concombre Hoki pané et son citron Gratin de brocoli Patisserie
12-oct	**13-oct**	**15-oct**	**16-oct**
SEMAINE DU GOUT Escalope de volaille a la provençale Riz aux petits légumes Fromage blanc et son miel Fruit de saison	SEMAINE DU GOUT Sauté de veau marengo Haricots vert / Boulgour Fromage Fruit de saison	SEMAINE DU GOUT Lentilles en salade Ravioli ricotta épinard Yaourt nature Fruit de saison	SEMAINE DU GOUT Salade verte et sa tome du Queryas Dos de lieu aux citron Poelée de légumes / Ebly Dessert lacté
02-nov	**03-nov**	**05-nov**	**06-nov**
Blanquettes de poulet et ses légumes Riz Mimolette Frruit de saison	Salade verte, maïs et gouda Falafels sauce blanche Semoule aux épices Gourge rôtie Mousse au chocolat	Boeuf strogonoff Poêlée de légumes Pommes de terre rôties Comté Fruit de saison	Carottes rapée Pesca pané de filets de colin d'Alaska Brocolis Boulgour Compote
09-nov	**10-nov**	**12-nov**	**13-nov**
Potage de saison + emmantal Mijoté de boeuf façon carbonade flamande Gnocchi Fruit de saison	Jeunes pousse épinard copeaux parmesan Popiette de veau sauce brune Polenta Haricots verts persillés Eclair	Salade de pois chiche Taviolis ricotta épinards Compté Fruit de saison	Salade verete à la tomme blanche Filet de poisson sauce beurre blanc Courgette Riz de camargue Flan nappé caramel
16-nov	**17-nov**	**19-nov**	**20-nov**
Blanquette de veau Penne Jeunes carottes Fruit de saison	Salade de lentilles Tortilla espagnol Brie Compote	Céleri rémoulade Jambon Carottes rôties Harocots blancs Fromage blanc coulis	Coleslaw Filet de poisson sauce ciboulette Semoule aux petits légumes Liégoise chocolat

Produit à haute valeur environnementale

Indication géographique protégée

MSC

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

Végétarien