

LARAJASSE
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menus



Lundi

Salade verte - Vinaigrette
Taboulé (**semoule Bio**)
Fromage
Éclair à la vanille

Mardi

Tomates - Vinaigrette basilic
Chili sin carne
Riz Bio Pilaf
Le rond HVE des 4 fermes (régional)
Prune (régional)

Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
Bolognaise au boeuf
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon**

Vendredi

Rosette Label Rouge
Filet de poisson blanc meunière MSC
Courgettes à la Béchamel
Yaourt aromatisé bio de la GAEC des 2 rivières région
Cake du chef aux pépites de chocolat

LARAJASSE
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menus

 	Lundi	Chou fleur CE2 🍷 - Sauce façon cocktail Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce tomate Semoule Bio 🌿 Saint Nectaire AOP 🍷 Melon	
	Mardi	Salade de concombres - sauce fromage blanc aux herbes Paupiette de dinde - Sauce au jus Haricots verts Bio persillés 🌿 Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees 🍷 Éclair au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Tarte à la tomate et moutarde du chef 🍷 Dos de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce citron Petits pois CE2 au bouillon Suisse fruité Raisin	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette au xérès Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 🌿 Mélange de blé et ratatouille Vache qui rit Bio 🌿 Compote fraîche pomme Bio fraise 🌿 🍷	

LARAJASSE
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menus

 	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Boulettes au boeuf - Sauce au jus Penne Bio  Brique de vache HVE les 4 fermes  Pomme Bio 	
	Mardi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Lentilles Bio à l'indienne  Riz Bio Pilaf  Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières région   Quetsche	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette persillés Rôti de dinde  - Sauce barbecue Chou fleur CE2 persillé  Yaourt Bio sucré  Nectarine	
	Vendredi	Tzatziki Filet de lieu noir MSC tomate au four  Épinards à la Béchamel Verre de lait Bio  Gâteau du chef au speculoos 	