



RESTAURANT MUNICIPAL D'INGRÉ - SEPTEMBRE 2026

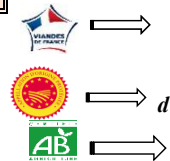
A.L.S.H.				
lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Melon Pâtes à la bolognaise Yaourt nature Bio Compote Bio	Tomates/mozzarella Filet de poisson pané /citron Riz basmati Comté Fruit de saison	Menu végétarien Concombres vinaigrette Lasagnes aux légumes Fromage blanc Bio Glace	Salade bistrot Aiguillettes de poulet à la crème Haricots verts Bio Camembert Bio Fruit de saison
lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Menu végétarien Pastèque Semoule/légumes couscous Boulettes végétales Yaourt Bio "Les 2 vaches" Fruit de saison Bio	Salade de riz/thon/tomates Rôti de dinde Gratin de courgettes maison Cantal AOP Fruit de saison Bio	Rosette/beurre Emincé de bœuf à la provençale Tortis tricolores Emmental Bio Fruit de saison	Macédoine au thon Fauté de porc ou poisson à la bordelaise Ratatouille Brie Eclair au chocolat	Salade de tomates Filet de colin sauce beurre/citron Pommes de terre vapeur Édam Fruits au sirop
lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Feuilleté à l'emmental Sauté de veau Carottes vichy Saint-Paulin Bio Fruit de saison Bio	Taboulé maison Escalope viennoise Brocolis Bio Fromage blanc Bio Fraises au sucre	Menu végétarien Concombres sauce bulgare Quiche au fromage Poêlée de légumes* Camembert bio Compote Bio	Radis/Beurre Haut de cuisse de poulet rôti Petits pois Yaourt nature Bio Brownies maison	Melon Filet de poisson meunière Boulgour Bio Tomme grise Fruit au choix
lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Crêpe au fromage Dos de cabillaud sauce hollandaise Chou-fleur persillé Petit Suisse aux fruits Bio Fruit de saison	Pastèque Poulet basquaise Riz Fromage de chèvre Fruits au sirop	Salade verte/croûtons Sauté de veau à l'ancienne Semoule/Champignons Saint Nectaire AOP Glace à l'eau	Tomates/fêta Chipolatas/roulé végétal Frites Emmental Bio Crumble aux poires/chocolat	Menu végétarien Carottes râpées Omelette Bio Coquillettes sauce tomate Fromage au choix Compote pomme/Fraise
lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026		
Betteraves rouges au maïs Steak haché Pommes de terre au beurre Yaourt nature Bio Fruit de saison	Menu végétarien Melon Steak fromager Courgettes poêlées* Comté Banane Bio	Œuf dur mayonnaise Emincé de poulet au curry Purée de pommes de terre Camembert Bio Fruit de saison		
La responsable peut être amenée à modifier les menus selon les approvisionnements		Menu validé par une diététicienne suivant les recommandations du GEMRCN *		
Vacances scolaires		Aide UE à destination des écoles		

* GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

***Légumes du jardin d'Ingré**



Fruits et légumes
à l'école
Des produits
laitiers à l'école
Pêche durable



Viande Française
Appellation
d'origine protégée
produit Bio



Fait maison
Indication
géographique protégée