MENU MARCHEPRIME ELEM
Du mardi 1 septembre 2026 au vendredi 4 septembre 2026

	Lundi 01/09	Mardi 01/09	Mercredi 02/09	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
Déjeuner		Concombre vinaigrette	Tomate en salade	Pastèque	Rosette + cornichon
		Escalope de dinde Egalim sauce curry	Curry de pois chiches au lait de Coco	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Filet de poisson en marinade
		Torti	Riz blanc BIO	Haricots verts persillés	Quinoa
		Compote pomme framboise	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison BIO
Goûter		Fruit de saison BIO	Petits suisses nature sucré	Verre de lait	Edam + Pain
		Petit ecolier	Muffin	Pate à tartiner noisette pot + Pain	Purée pomme-ananas

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 7 septembre 2026 au vendredi 11 septembre 2026

	Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Déjeuner	Salade de haricots beurre crudités	Salade verte croutons maïs	Concombre au maïs BIO vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Melon
	Poulet sauce créole	Tortilla aux pommes de terre oignons	Jambon blanc LR	Saute de Bœuf saveur du sud	Filet de poisson sauce Beurre citron
	Semoule et son bouillon	Carottes ail et persil	Purée	Haricots plats persillés	Riz basmati
	Mimolette	Petit suisse aromatisé	Brie à la coupe/portion	Crème dessert vanille BIO	Fromage blanc sucré BIO
Goûter	Fromage blanc sucré	Gouda + Pain	Petits suisses nature sucré	Fruit de saison BIO	Palmito
	Sablé patissier	Fruits de saison Mardi	Tranche barre Bretonne	Barre céréale chocolat	Brique de lait chocolaté

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 14 septembre 2026 au vendredi 18 septembre 2026

	Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Déjeuner	Salade de pomme de terre crudité BIO vgte	Mousse de volaille + cornichon	Betteraves vinaigrette BIO	Tomate en salade	Salade verte croutons maïs
	Côte de porc échine	Filet de poisson meunière	Cordon bleu	Tagliatelles BIO Carbonara	Poulet sauce Basquaise
	Gratin de Chou-fleur maison	Piperade	Poêlée chinoise		Riz blanc
	Camembert	Fruit de saison BIO	Vache qui rit BIO	Fromage blanc aromatisé	Mousse au chocolat lait
Goûter	Mimolette	Compote à boire	Fruits de saison Mercredi	Yaourt à boire	Fruits de saison
	Fruits de saison Lundi	Palmito	P'ti moelleux marbré	Barre céréale chocolat	Cake aux pepites de chocolat

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 21 septembre 2026 au vendredi 25 septembre 2026

	Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi 23/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
Déjeuner	Friand au fromage	Avocat mayonnaise	Tomate en salade	Salade verte pomme et noix	Concombre vinaigrette
	Rôti de boeuf	Escalope de dinde viennoise	Filet de poisson sauce beurre blanc	Parmentier de canard	Rôti de porc au jus
	Brocolis persillés	Lentilles carottes BIO	Pommes de terre vapeur BIO persillées	Ossau-iraty AOC à la coupe	Coquillette
	Emmental à la coupe	Yaourt vanille BIO	Fruit de saison BIO	Canelé de Bordeaux	Yaourt aromatisé BIO
Goûter	Yaourt vanille BIO	Edam BIO + Pain	Banane	Yaourt à boire	Saint-môret
	Petit beurre	Fruits de saison Mardi	Muffin	Mini roulé au chocolat	Compote à boire

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 2 octobre 2026

	Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Déjeuner	Taboulé BIO	Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette	Champignons vinaigrette	Radis beurre
	Rôti de dinde LR Sauce Forestière	Hachis parmentier maison	Saucisse de Toulouse	Bœuf bourguignon	Filet de poisson en marinade
	Haricots verts BIO persillés		Frites	Carottes vichy BIO	Penne
	Edam à la coupe	Petits suisses nature sucré	Fromage blanc aromatisé	Kiri	Tarte abricotine
Goûter	Fruits de saison Lundi	P'ti moelleux aux pommes	Prince chocolat	Fruits de saison	Compote à boire
	Cookies	Jus d'ananas	Brique de lait chocolaté	Petit ecolier	Mini roulé abricot

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 5 octobre 2026 au vendredi 9 octobre 2026

	Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Déjeuner	Betteraves vinaigrette BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette	Concombre au maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Rillette de poulet+cornichon
	Rôti de boeuf	Chipolatas	Sauté de poulet crème ciboulette	Tortellini Ricotta épinard sauce tomate	Poisson pané + citron
	Gratin de blettes	Brocolis persillés	Riz blanc BIO		Epinards à la crème
	Saint-môret BIO	Liégeois vanille	Fruits de saison	Camembert	Macaron framboise octobre rose
Goûter	Compote à boire	Fruits de saison	P'ti moelleux marbré	Sablé patissier	Fruits de saison
	Tranche barre Bretonne	Cookies	Jus d'orange 100% pur jus	Fruits de saison	Barre céréale chocolat

MENU MARCHEPRIME ELEM
Du lundi 12 octobre 2026 au vendredi 16 octobre 2026

	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Déjeuner	Surimi mayonnaise	Salade verte emmental	Taboulé	Radis beurre	Betteraves vinaigrette BIO
	Rôti de porc au jus	Tortilla aux pommes de terre oignons	Cordon bleu de dinde	Wings de poulet rôtie Nature	Filet de poisson sauce crème
	Légumes couscous	Piperade	Poêlée Trio brocoli, chou fleur, carotte	Pommes de terre crispers	Boulgour BIO
	Mimolette	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison BIO	Edam à la coupe	Fruits de saison
Goûter	Cake aux pepites de chocolat	Babybel + Pain	Yaourt à boire	Brique de lait chocolaté	Prince chocolat
	Purée pomme fraise	Fruit de saison	Madeleine	P'ti moelleux aux pommes	Compote à boire

	Contient des légumes frais		Volaille Française		Agriculture Biologique européenne		100% légumes frais
VGT	Végétarien		Fait maison		Agriculture Biologique (AB)	CE2	Certification Environnementale niv. 2
	Marine Stewardship Council		Label Rouge		Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Complet	plat complet
	Viande Bovine Française		Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)				