

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 croustons 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 croustons 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  VGT	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 	Rillettes 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



Végétarien



Fait maison



Agriculture Biologique (AB)



Certification Environnementale niv. 2



Marine Stewardship Council



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



plat complet



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)