

MENU DES ÉCOLES BOMMES ET PUJOLS-SUR-CIRON

Mois de septembre 2026 - Bommes

	MARDI 1er SEPTEMBRE - Salade du meunier - Cuisse de poulet, carottes persillées bio - Fruit de saison	JEUDI 3 SEPTEMBRE - Concombres à la ciboulette bio - Emincé de veau à la crème, riz pilaf bio - Fruit de saison bio	VENDREDI 4 SEPTEMBRE - Endives emmental - Poisson blanc sauce citron, brocolis persillés - Bavarois au cacao
LUNDI 7 SEPTEMBRE - Carottes, céleri rave, chou rouge bio - Steak végétarien, épeautre provolone, purée de potiron - Fruit de saison	MARDI 8 SEPTEMBRE - Salade composée au poulet - Rôti de boeuf, haricots verts persillés - Mousse au chocolat	JEUDI 10 SEPTEMBRE - Crème aux champignons - Quenelles de volaille sauce forestière, poêlée rustique - Fromage blanc nature	VENDREDI 11 SEPTEMBRE - Tomates sauce vinaigrette - Dos de colin, semoule bio, ratatouille - Fruit de saison bio
LUNDI 14 SEPTEMBRE - Crudités de saison - Emincé de boeuf, lentilles bio - Raisin	MARDI 15 SEPTEMBRE - Betteraves bio - Cassolette de colin et fruits de mer, épinards à la crème bio - Fruit de saison	JEUDI 17 SEPTEMBRE - Salade d'endives - Poulet basquaise, fusillis au beurre bio - Banane bio	VENDREDI 18 SEPTEMBRE - Feuilleté aux champignons - Omelette au fromage bio, pommes de terre sautées - Yaourt à la framboise bio
LUNDI 21 SEPTEMBRE - Céleri râpé aux pommes bio - Dos de merlu sauce citron, purée de brocolis - Fruit de saison	MARDI 22 SEPTEMBRE - Crêpe au fromage - Cuisse de poulet grillées, haricots verts persillés - Flan pâtissier	JEUDI 24 SEPTEMBRE - Carottes râpées bio - Galette de quinoa provençale, ratatouille - Fruit de saison	VENDREDI 25 SEPTEMBRE - Chou rouge et croûtons à l'ail - Sauté de boeuf au thym, julienne de légumes - Flan à la vanille
LUNDI 28 SEPTEMBRE - Taboulé bio - Omelette aux fines herbes bio, poêlée champêtre - Fruit de saison	MARDI 29 SEPTEMBRE - Salade de chou rouge au bleu - Boeuf bourguignon, fusillis au beurre bio - Yaourt vanille au lait entier bio		