

VALROS 'LES FAÎSSES' -5
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Sauté de porc (régional)   - Façon tajine /Dos de colin d'Alaska MSC  - Façon tajine	Semoule Bio 	Compote fraîche pomme Bio  	Biscuit fourré fraise
mardi		Emincé de cuisse de poulet  - Sauce napolitaine /Filet de lieu noir MSC  - Sauce napolitaine	Coquillettes Bio 	Emmental Bio râpé 	Crème dessert à la vanille
mercredi					
jeudi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive	Chili sin carne (sans viande)	Riz Bio 		Prune
vendredi	Rosette Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Poisson blanc meunière MSC  - , citron	Blé pilaf Courgettes à la Béchamel		Cake du chef au chocolat 

VALROS 'LES FAÎSSES' -5
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Sauté de porc  - Sauce méridionale /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce méridionale	Semoule Bio  Haricots plats à l'huile d'olive	Yaourt aromatisé 	Melon
mardi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Omelette du chef au fromage 	Petits pois CE2 au bouillon Jeunes carottes		Éclair au chocolat
mercredi					
jeudi	Tarte du chef à la tomate et moutarde 	Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron	Pommes de terre vapeur Haricots verts Bio persillés 		Raisin blanc
vendredi		Paupiette au veau FR  - Sauce au jus /Pavé de merlu MSC au four 	Blé pilaf Ratatouille	Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional) 	Compote fraîche pomme Bio figue  

VALROS 'LES FAÎSSES' -5
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Boulette végétarienne	Penne Bio Poêlée forestière		Pomme VER
mardi		Rôti de dinde - Sauce barbecue /Marmite de la mer	Pommes de terre noisette Haricots beurre persillés	Camembert Bio	Crème dessert au caramel
mercredi					
jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Bolognaise aux pépites de lingot régionale	Riz Bio		Quetsche
vendredi	Tzatziki	Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde	Boulgour Chou fleur CE2		Gâteau du chef à la vanille

VALROS 'LES FAÎSSES' -5
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette	Méli-mélo gourmand courgettes et lentilles corail Bio	Semoule Bio Légumes couscous		Flan à la vanille
mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise	Filet de Poisson pané MSC	Purée de pommes de terre et butternut Piperade		Raisin blanc
mercredi					
jeudi	Tomates - Vinaigrette au balsamique	Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Omelette du chef au fromage	Coquillettes Bio Poêlée de légumes		Banane Bio
vendredi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence /Pavé de colin d'Alaska MSC façon fish & chips	Gratin dauphinois Fenouil à la tomate		Gâteau du chef aux abricots

VALROS 'LES FAÎSSES' -5
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise		Edam Bio 	Prune
mardi	Rosette Label Rouge  /Oeuf dur - , mayonnaise	Pavé de merlu MSC au four 	Purée de pommes de terre Epinards à la vache qui rit		Raisin noir
mercredi					
jeudi	Mélange de carotte et chou râpé  - Sauce façon remoulade	Sauté de dinde FR  - Sauce au curry doux /Quenelle nature - Sauce au curry doux	Semoule Bio  Chichoumeille		Crème dessert au chocolat
vendredi		Rôti de porc artisanal VPP  - Sauce dijonnaise /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce dijonnaise	Pommes de terre cubes crissolées Haricots verts Bio persillés 	Yaourt sucré	Donuts