

LUNDI 07/09/2026		MARDI 08/09/2026		MERCREDI 09/09/2026		JEUDI 10/09/2026		VENDREDI 11/09/26	
Salade bio composée Gougères au comté Tomates/concombres	 	Salade bio composée Melon/pastèque Terrine de campagne	 	Salade bio composée Carottes râpées bio Champignons à la Grecque	 	Salade bio composée Wrap au thon Concombre fêta	  	Salade bio composée Taboulé maison bio Œufs bio mayonnaise	  
Quenelles aux champignons Poisson meunière **** Crozet savoyard Poêlée de légumes	   	Moussaka au bœuf Moussaka végétarienne *** Riz bio	 	Poulet au citron Croustillant végétarien **** Semoule bio Haricots plats	   	Cordon bleu Poisson frais **** Spaghetti bio Ratatouille fraîche	   	Calamars persillés Escalope de poulet à la crème **** Potatoes Tomates provençales	   
Yaourt nature Bio		Yaourt nature Bio		Yaourt nature Bio		Morbier/Comté		Yaourt nature bio	
Abricots au sirop Yaourt aux fruits bio		Raisin Tarte aux noix		Salade de fruits Fromage blanc vanille		Raisin Yaourt aux fruits		Compote bio Barre glacées	

DINER		DINER		DINER		DINER	
Salade bio composée Melon/Pastèque		Salade bio composée Avocat aux crevettes	 	Salade bio composée Betterave bio Maïs		Salade bio composée Macédoine	
Palette à la diable **** Polenta bio	 	Pizza soleillade **** Courgettes poêlées	 	Pépîte poisson épinards **** Pommes rissolées Champignons persillés	  	Nems de volaille **** Riz cantonnais Haricots verts bio	  
Yaourt nature Bio		Yaourt nature bio		Yaourt nature bio		Yaourt nature bio	
Fruits Yaourt velouté		Fruits Flan caramel		Fruits Crème dessert chocolat/vanille		Fruits Beignet	



VAUGELAS
ENSEIGNEMENT OUVERT

 : Cuisiné Maison

 : Produit surgelé

 : Produit Régionaux

 : Lait et fruit à l'école aide UE à destination des écoles

Les menus affichés peuvent varier selon l'approvisionnement et la fluctuation des effectifs. Un repas végétarien est proposé quotidiennement.

Le proviseur : Mr Ronchail

Le gestionnaire : Mr Gallet

Responsable de cuisine : Mme Sabatelli