

LUNDI 28/09/2026		MARDI 29/09/2026		MERCREDI 30/09/2026		JEUDI 01/10/2026		VENDREDI 02/10/26	
Salade bio composée Tomates thon Céleri rémoulade frais	  	Salade bio composée Avocat au thon/cœur de palmier Rosette	 	Salade bio composée Tsatsiki Carottes râpées bio	  	Salade bio composée Houmous Coleslaw	 	Salade bio composée Tarte à la tomate Chou rouge bio	  
Emince végétal façon « butter chicken » Brochette de dinde tandoori **** Penne Ratatouille	    	Chili con carne Chili végétarien **** Riz bio	   	Omelette bio au fromage Nuggets de volaille **** Frites Epinards forestier	  	Quenelle de veau sauce olive Tomates végétarienne **** Petit épeautre bio Crumble panais/carottes/marron	    	Calamars au chorizo Bœuf Provençale **** Purée bio Gratin de chou-fleur bio	  
Yaourt nature Bio		Yaourt nature Bio		Yaourt nature Bio		St Nectaire		Yaourt nature bio	
Beignet chocolat/framboises Fruits		Pastéis de nata Fruits		Compote bio Flan au caramel		Tartelette aux myrtilles Fruits		Salade de fruits Yaourt velouté	

DINER		DINER		DINER		DINER	
Salade bio composée Torti bio au pesto	 	Salade bio composée Betterave bio/Maïs		Salade bio composée Mousson de canard		Salade bio composée Tomate à la fête	 
Escalope de dinde sauce au bleu **** Boulgour bio Haricots verts	 	Poisson Bordelaise **** Penne sauce tomate	 	Hachi Parmentier **** Parmentier végétarien	 	Haché de porc Dijonnaise **** Rösti	 
Yaourt nature Bio		Yaourt nature bio		Yaourt nature bio		Yaourt nature bio	
Mousse de marron Fruits		Crumble aux pommes Fruits		Fromage blanc à la vanille Fruits		Fruits Eclair	



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