

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

RPI Haut-Confient

		Repas végétarien 	
lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	MELON	CONCOMBRE FETA AOP 	CAROTTES RÂPÉES
	NUGGETS À LA VOLAILLE	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	FRICASSEE DE POISSON MSC 
	FRITES	RATATOUILLE DU CHEF	TORTIS HVE LOCALES 
	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	GLACE	TARTE AUX POMMES	YAOURT LOCAL 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

RPI Haut-Confient

	REPAS ITALIEN	Repas végétarien 	
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	TOMATE / MOZZARELLA	PASTEQUE	MELON
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL GRILLÉ 	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	RIZ CROUSTY AU FROMAGE	CALAMAR A ROMAINE
COEURS DE BLÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO PILAF 	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	TRANCHE NAPOLITAINE	CAKE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

RPI Haut-Confient

		Repas végétarien 	
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	TOAST GRATINE AU FROMAGE	MELON	SALADE DE MAÏS, TOMATE, CONCOMBRE ET POIVRONS
ÉMINCÉ DE PORC	PILON DE POULET LOCAL ROTI MARINE 	TARTE AU FROMAGE	POISSON MSC PANÉ 
FRITES	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS ÉTUVÉ	POELEE DE COURGETTES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
GLACE	RAISINS	FLAN	YAOURT AUX FRUITS LOCAL 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

RPI Haut-Confient

	Repas végétarien	FÊTE DE LA GASTRONOMIE	
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
SALADE DE PERLE SAUCE COCKTAIL	MELON	WRAP AU THON	TARTINE PIZZA FAÇON MARGARITA
SAUCISSE LOCALE GRILLÉE	SAUTE D'EMINCÉ DE POIS ET BLE	SAUTÉ DE CANARD DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES
BROCOLI AUX OIGNONS	SEMOULE BIO ET SA SAUCE	GRATIN DAUPHINOIS	BUTTERNUT RÔTI
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL	SALADE DE RAISINS AUX FRUITS ROUGES	FLAN AU CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

RPI Haut-Confient

		Repas végétarien 	
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	PATE CAMPAGNE LOCAL 	SALADE DE RIZ BIO 	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
CARBONARA (PORC LOCAL) 	SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIERE 	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	BRANDA DE POISSON MSC GRATINÉ 
PENNES LOCALES 	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉ	PIPERADE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
YAOURT LOCAL AROMATISE 	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	BATONNET GLACE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

RPI Haut-Confient

	Repas végétarien 	OCTOBRE ROSE	
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
SAUCISSON A L'AIL	PIZZA AU FROMAGE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE ROSE	CELERIE REMOULADE
PILON DE POULET LOCAL ROTIE AUX HERBES ET SON JUS 	OMELETTE AUX HERBES	CARBONARA DE SAUMON	NUGGETS AU POISSON
FRITES	BROCOLIS A L'AIL	PÂTES LOCALES ROSES 	POMME DE TERRE AU FOUR
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	RAISINS ROSES	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

RPI Haut-Confient

Repas végétarien 			
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2026 - TOUS ENSEMBLE À TABLE			
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	TABOULÉ (Semoule Bio) 	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	
BOLOGNAISE DE LENTILLES LOCALES 	BOLES DE PICOLAT LOCALES 	CALAMAR À LA ROMAINE	
COQUILLETES LOCALES 	POMMES DE TERRE	RIZ AUX POIVRONS	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
BEIGNET	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CITRON MERINGUÉE	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.