



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE SEPTEMBRE 2026



	Mardi 1 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Macédoine de légumes Spaghettis bolognaïses Crème dessert	Salade composée Courgettes farcies Riz Fromage & Fruit	Salade de tomates Poisson sauce curry Petits pois Compote & Biscuit
	Lundi 7 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Menu Végétarien	Salade de lentilles Lasagnes de légumes Yaourt & Fruit	Salade composée Sauté de poulet Gratin de P.de terre Salade de Fruits	Pâté ou rillette Poisson sauce chorizo Riz Fromage & Fruit
	Lundi 14 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Menu Végétarien	Macédoine Quiche au fromage Salade Skyr & Muesli	Rillette de thon Moussaka Salade Dessert lacté	Salade composée Poisson citronné Haricots verts / Ebly Fromage / Salade de fruits
	Lundi 21 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Menu Végétarien	Concombre Chilin sin carne Crème dessert	Salade composée Roti de porc Ebly à la provençale Salade de fruits	Charcuterie Lasagne de poisson Fromage Compote & Biscuit
	Mardi 8 septembre		
	Concombre Saucisse Ebly Ratatouille Pâtisserie		
	Mardi 15 septembre		
	Melon & Charcuterie Poulet méditerranéen Riz Fruits		
	Mardi 22 septembre		
	Tomates en salade Paëlla Fromage Fruits		



Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : M. Miori

Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de Cazoulès, épicerie de St Julien de Lampon