



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Bonne rentrée
à tous



LE JOUR DU  Végé

Melon
Tomate Croq'Sel

Pizza au Cheddar
Pizza Fromage

Taboulé

Crème Anglaise
& Cigarette Russe

 Sauté de Bœuf Rougail
 Hoki Sauce Rougail

Purée

Brie
Fournols

Assortiment
de Fruits 

 Galopin de Veau au Jus
Bouchée Butternut Lentille Corail

Petits Pois Paysanne 

Yaourt Aromatisé
Yaourt Nature Sucré

Assortiment
de Fruits

Carottes Râpées  & Emmental
Salade Composée  & Emmental

 Colin Meunière & Citron
 Escalope de Porc Forestière

Haricots Verts Ail & Persil 

Cake Pépites de Chocolat 
Gâteau Marbré

du 31/8
au 4/9

du 7/9
au 11/9

 Rôti de Bœuf au Jus 
 Palet Végétal Carottes BIO 

Lentilles

Tomme Blanche
Saint Paulin

Assortiment
de Fruits 

Laitue Iceberg Vgte Moutarde Ancienne
Salade Coleslaw

 Hoki Pané & Citron
Stick Végétarien 

Gratin d'Epinard 

Beignet aux Pommes
Beignet Framboise

Melon Jaune
Pomelos & Sucre

Boulette d'Agneau aux Olives
Quenelle Sauce Olive Gratinée 

Riz 

Flan Chocolat
Crème Dessert Vanille

 Chicken Wings 
 Colin Thym Citron

Ratatouille 
& Pommes Rissolées 

Cantal 
Fourme d'Ambert 

Assortiment
de Fruits 

LE JOUR DU  Végé

Salade de Tomates 
Concombre Vinaigrette

Emincé de Pois Tajine
Bouchée Végétarienne Sauce Tajine

Semoule 

Fromage Frais aux Fruits
Fromage Frais Sucre



Origine
France



Label
Rouge



Agriculture
Biologique



Pêche
responsable



Local



Agriculture
Raisonnée



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Plat
Végétarien



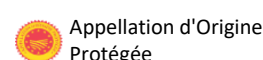
Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention
particulière

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 14/9 au 18/9	LE JOUR DU Pané de Blé Croq Veggie Tomato Courgettes Béchamel Polenta Edam Tomme Assortiment de Fruits	Pastèque Melon Jaune Rôti de Veau au Jus Œuf Brouillé & Riz Pilaf & Carottes, Lait de Coco Paprika Liégeois Vanille Flan Nappé Caramel	Salade Grecque Radis Rondelle & Dés de Brebis Calamar à la Romaine & Citron Croque Monsieur au Jambon Blanc Haricots Beurre Saveur Jardin Gaufre & Sauce Chocolat	Laitue Iceberg Vinaigrette Terroir Mélange Catalan Vgte Terroir Penne à la Bolognaise Raviolis aux Légumes & Fromage Râpé Soupe de Fraise à la Menthe Compote Pomme Banane	Steak de Colin Sauce Sétoise Pilon de Poulet Rôti Purée Camembert Bûchette mi Chèvre Assortiment de Fruits
du 21/9 au 25/9	<i>Menu des enfants de Foncaude</i> Sauté de Bœuf Hongroise Pané Tomato Mozzarella <i>Pommes Smiles & Ketchup</i> <i>Emmental Comté</i> <i>Assortiment de Fruits</i>	Concombre Vinaigrette & Mimolette Salade Choubidou Nuggets de Volaille Boulette de Colin Pané au Citron Haricots Verts à l'Ail Tarte Normande Tarte aux Poires	Escalope de Poulet au Miel Bouchée de Blé Tomato Basilic Petit Pois Lyonnaise Yaourt Nature Sucré Fromage Frais aux Fruits Assortiment de Fruits	LE JOUR DU Carottes Râpées Céleri Rémoulade Base le Lobio (Haricot Rouge, tomate, paprika, coriandre et noix) Curry de Pois Chiche Riz Créole Crème Dessert Caramel Liégeois Chocolat	Colin aux Herbes de Provence Omelette Chou Fleur Sauce Mornay Pomme Cube Vapeur Fraidou Petit Moulé aux Noix Assortiment de Fruits



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Septembre 2026



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 28/9 au 2/10			LE JOUR DU 			
		Carré de Porc au Jus  Bouchée au Pistou	Laitue Iceberg Vgte au Miel Salade d'Endive Vgte au Miel Gratin Campagnard <i>(Pommes de Terre Lentilles crème curry & râpé)</i>	Roulade de Volaille Rillettes de Thon 	 Sauté de Dinde Orientale  Bouchée Végé Sauce Orientale	Salade de Tomates Maïs Trio de Crudité  Limande Meunière & Citron Cordon Bleu
		Carottes Braisées  Blé  Pilaf	Lasagne Chèvre Ricotta	Tortis	Semoule 	Epinard  Béchamel
		Tomme noire Bleu d'Auvergne 			Gouda Carré	
		Assortiment de Fruits 	Compote de Pomme  Compote Pomme Fraise 	Assortiment de Fruits	Assortiment de Fruits	Fougasse d'Aigues Mortes  Barre Bretonne
 Origine France  Label Rouge  Agriculture Biologique  Pêche Responsable  Local  Agriculture Raisonnée  Plat Végétarien  Appellation d'Origine Protégée  Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière						

RETROUVEZ LES MENUS SUR
 L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com





