Menu du mois de Septembre 2025

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Betteraves vinaigrette Spaghetti Bolognaise Emmental râpé Compote	Salade de lentilles Flan de carottes Boulgour Yaourt vanille	Tomates vinaigrette Rôti de dinde Petits pois Liégeois chocolat	Taboulé Filet de poisson Purée de patate douce Ile flottante
Lundi 8	**Mardi 9**	**Jeudi 11**	**Vendredi 12**
Melon Saucisse /lentilles Petits suisses	Menu Végétarien Œufs Mimosas Quinoa aux petits légumes Fromage, Fruit	Salade verte Brandade de poisson Mousse chocolat	Salade de pâtes au surimi Paupiettes de Volaille Haricots verts Yaourt aux fruits
Lundi 15	**Mardi 16**	**Jeudi 18**	**Vendredi 19**
Salade de thon/maïs Sauté de veau Carottes Fromage blanc	Terrine de campagne Pavé de saumon Julienne de légumes Fromage, Fruit	Concombres à la crème Émincé de poulet Ebly Crumble pomme/framboise	Menu Végétarien Salade Coleslaw Parmentier Végétarien Flan nappé caramel
Lundi 22	**Mardi 23**	**Jeudi 25**	**Vendredi 26**
Salade verte/maïs Boulettes de bœuf Semoule Crème chocolat	Menu Végétarien Piémontaise Végétarienne Galette Œuf/Fromage Tarte aux poires	Feuilleté comté Filet de poisson Riz basmati Fruit	Tomates /Cœurs de palmier Rôti de porc Pommes noisettes Yaourt fermier
Goûter : Pain confiture	**Goûter : gâteau/fruit ou laitage**	**Goûter : gâteau/fruit ou laitage**	**Goûter : Pain beurre chocolat**

Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique

BON APPÉTIT !