

# Menus du mois de septembre 2025

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique



Fait maison



Label rouge



Viande bovine française



Produit local



Produit végétarien



MSC pêche durable



AOP



<p><b>Lundi 01</b></p> <p>Salade betteraves et maïs Escalope de dinde au curry</p> <p>Riz pilaf Yaourt citron  – pomme</p>	<p><b>Mardi 02</b></p> <p>Salade de concombre à la grecque Emincé de bœuf à la paysanne</p> <p> Haricots verts Edam – melon charentais</p>	<p><b>Mercredi 03</b></p> <p>Taboulé à l'orientale  Saucisse de Toulouse / volaille</p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel Gâteau de riz - fruit</p>	<p><b>Jeudi 04 – menu végétarien</b></p> <p>Salade de tomates et maïs Tortellinis ricotta, épinards sauce tomate Kiri crème Compote de pomme </p>	<p><b>Vendredi 05</b></p> <p>Carottes râpées Dos de colin sauce basquaise</p> <p>Pommes de terre au four Tarte coco</p>
<p><b>Lundi 08</b></p> <p>Friand au fromage Bœuf aux carottes Brocolis en persillade Emmental - nectarine</p>	<p><b>Mardi 09 – menu végétarien</b></p> <p>Œuf dur Curry de légumes Gâteau de semoule Prune</p>	<p><b>Mercredi 10</b></p> <p>Poireaux vinaigrette Blanquette de veau Semoule Yaourt vanille  - banane</p>	<p><b>Jeudi 11</b></p> <p>Salade de pâtes italiennes Escalope de dinde sauce tomate Haricots verts  Coulommier - fruit</p>	<p><b>Vendredi 12</b></p> <p>Céleri rémoulade Filet de colin meunière Riz créole Tarte aux pommes</p>
<p><b>Lundi 15</b></p> <p>Betteraves Cuisse de poulet aux oignons Lentilles aux légumes Yaourt aromatisé - banane</p>	<p><b>Mardi 16</b></p> <p>Salade de riz Côte de porc / dinde sauce moutarde Carottes Vichy  Paris-Brest</p>	<p><b>Mercredi 17 – menu végétarien</b></p> <p>Salade de tomates au basilic Pennés aux petits légumes Crème caramel Fruit</p>	<p><b>Jeudi 18</b></p> <p>Tomates, maïs Hachis Parmentier Salade verte Mousse chocolat – raisin blanc</p>	<p><b>Vendredi 19</b></p> <p>Salade de pâtes au surimi Filet de hoï Gratin de courgettes Cantal jeune – compote </p>
<p><b>Lundi 22</b></p> <p>Macédoine Boulettes de bœuf sce chasseur Semoule Yaourt sucré - poire</p>	<p><b>Mardi 23 – menu végétarien</b></p> <p>Salade de pâtes à l'italienne Omelette aux pommes de terre Duo de carottes, chou-fleur persillés Eclair au chocolat</p>	<p><b>Mercredi 24</b></p> <p>Concombre à la grecque Steack haché de veau Coquillettes au beurre Yaourt vanille  - fruit</p>	<p><b>Jeudi 25</b></p> <p>Taboulé à l'orientale  Emincé de dinde au curry Haricots verts  Coulommier – cocktail de fruits</p>	<p><b>Vendredi 26</b></p> <p>Brandade de poisson Salade verte Ile flottante Prune</p>
<p><b>Lundi 29</b></p> <p>Nems aux légumes Emincé de dinde aigre doux Brocolis en persillade Cantal jeune - pomme</p> <p>Viande – poisson - oeuf</p>	<p><b>Mardi 30</b></p> <p>Salade de tomates et maïs Steack haché Frites Yaourt sucré - banane</p> <p>Produits laitiers</p>	<p><b>Mercredi 01</b></p> <p>Poireaux vinaigrette Paupiette de veau sce chasseur Gratin de chou-fleur béchamel Mousse chocolat – raisin blanc</p> <p>Féculents</p>	<p><b>Jeudi 02 – menu végétarien</b></p> <p>Salade de pommes de terre Pané aux épinards Petits pois, carottes Edam – compote pommes </p> <p>Légumes ou fruits cuits</p>	<p><b>Vendredi 03</b></p> <p>Salade de betteraves Poisson à la bordelaise Riz pilaf Yaourt fruit - fruit</p> <p>Légumes ou fruits crus</p>

Origine des viandes : française sauf agneau