



École des meulières – Menu mois de septembre 2025



Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de pommes de terre Omelette aux champignons Yaourt nature sucré Raisin rouge	Melon Rôti de porc Carottes vichy Vache qui rit Éclair chocolat / café	Céleri rémoulade Sauté d'agneau Pâtes Chanteneige Flan vanille	Salade de riz Filet de poisson Ratatouille Leerdammer Fraise
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Carottes râpées Hachis parmentier végétarien Salade verte Gouda Abricot	Pastèque Blanc de poulet Haricots verts Brie Riz au lait	Salade de betteraves rouges ou maquereaux à la tomate Bifteck Purée de patate douce Coulommiers Pêche	Salade de tomates Filet de poisson Semoule Emmental Glace
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Courgettes crues râpées et maïs Semoule, pois chiches et ratatouille Petit suisse Compote de pommes	Salade de concombres Rôti de bœuf Blé au beurre Cantal Yaourt aux fruits	Salade de pâtes Chipolata Petits pois et carottes Babybel Nectarine	Taboulé Filet de poisson Brocolis Tomme blanche Banane
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Choux-fleurs vinaigrette Nuggets de blé Haricots beurre Saint Paulin Poire	Salade de lentilles vinaigrette Cuisse de poulet Courgettes sautées Kiri Raisin blanc	Pâté cornichons Rôti de veau Flageolets Chavroux Pomme	Salade verte, tomates, maïs, dés de jambon Brandade de poisson Comté Salade de fruits