MENUS – SEPTEMBRE 2025

Lundi 01	Concombre à la Feta – émincé de veau poêlé – pâtes au beurre – fruit de saison
Mardi 02	Salade de perles façon taboulé – haut de cuisse de poulet au thym – haricots beurre extra fin persillés – salade de fruits
Jeudi 04	Carottes râpées vinaigrette – boules de riz façon Thaï panées – épinards à la crème – tarte aux noix
Vendredi 05	Céleri rave sauce vinaigrette – lamelle d'encornets en persillade – riz créole bio – fromage blanc aux fruits rouges
Lundi 08	Œuf au ketchup – rôti de veau au jus – purée de potiron et pomme de terre – fruit de saison
Mardi 09	Betteraves bio – spaghetti sauce Bolognaise aux lentilles bio – fruit de saison bio
Jeudi 11	Salade de tomates au thon – dos de colin sauce moutarde – duo de pomme de terre et carottes – île flottante maison
Vendredi 12	Salade en vinaigrette et croûtons – grillade de porc poêlées – courgettes sautées à l'ail – riz au lait, coulis de fruits rouges
Lundi 15	Carottes râpées vinaigrette – paleron de bœuf à l'estragon – Macaroni au beurre – fruit de saison
Mardi 16	Salade de riz, maïs, poivron, tomate et olive – omelette au fromage – haricots verts au beurre – fromage blanc aux pépites de chocolat
Jeudi 18	Salade de thon et maïs – brochette de porc à la provençale – poêlée de légumes – fruit de saison
Vendredi 19	Chou rouge aux pommes – parmentier de morue – salade verte – faisselle sauce aux fruits jaunes
Lundi 22	Radis et beurre – jambon grillé persillade – carottes persillées – flan au chocolat et biscuit
Mardi 23	Betteraves bio – spaghettis bio aux fruits de mer – purée de pommes bio
Jeudi 25	Céleri rave sauce mayonnaise – steak de soja grillé – purée de pommes de terre au fromage – fruit de saison
Vendredi 26	Flammekueche gratinée – colombo de bœuf – champignons persillés – fruit de saison
Lundi 29	Salade de pomme de terre, comté et noix – omelette à la ciboulette – julienne de légumes – fruit de saison
Mardi 30	Carottes râpées aux pommes – sauté de bœuf – pâtes au beurre bio – pomme au four

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET