

## MOIS DE SEPTEMBRE 2025

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Carotte rapée Pizza Salade Yaourt	Salade cruditée Poisson Riz Mousse au chocolat	Friand Spaghetti Bolognaise végétarienne Compote	Betterave vinaigrette Roti de porc Haricot vert Yaourt/Fruits	Œuf dur mayo Emincé de dinde Semoule Fruit de saison
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Taboulé Steak haché Petit pois carotte Fromage Compote	Panna cotta Galette végétal Tians de légumes Panna cotta	Salade verte Hamburger Frite Fruits	Salade de tomate Brandade de poisson Tarte aux pommes	Coleslaw Crêpes aux fromages Brocolis Raisin
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Concombre féta Boulette de bœufs Céréales gourmandes Glace	Thon pêche mayo Poisson Epinard Fromage/ compote	Picoussel Sauté de poulet Riz sauvage Fruits de saison	Endive Omelette Piperade Yaourt aux fruits	Tomate mozza Croque monsieur salade Salade verte Gateau aux yaourts
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade verte Moussaka Végétarienne Yaourt/Fruits	Surimi mayo Saucisse de Toulouse Carotte rotis Tarte figue miel	Cake au thon Poisson Courgette rôti Glace à l'eau	Salade warhol Ravioli Végétal Compoté maison	Tarte provencale Cordon bleu Ecrasé de PDT Beignet au chocolat

Légende :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Féculents

Produits laitiers

Repas végétarien

Dessert Maison

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Pour chaque plat à base de protéines animal un substitut végétale est proposé aux enfants concernés tous les jours

Boulangier : SAS Laurent Bruguières

Viandes Françaises : Viandes Occitanes

Fruits et légumes : les potagers du midi

