




# Menu septembre 2025

## Lundi 1

Melon 

Blanc de poulet à  
la crème &  
carottes vichy

Cookie

## Mardi 2

Blé en salade

Poisson blanc &  
ratatouille

Yaourt 

## Jeudi 4


Quiche tomate &  
chèvre

Omelette  
coquillettes  
brocolis

Glace

## Vendredi 5

Soupe de  
tomates

Saucisse de porc  
noir & purée de  
patates douces 

Pomme

## Lundi 8

Saucisson 

Lasagnes de  
poisson et  
légumes

Salade de fruits

## Mardi 9

Carottes râpées


Haricots blancs à  
la tomate et  
haricots verts

Eclair à la crème

## Jeudi 11

Tomate  
mozzarella

Sauté de dinde &  
riz aux légumes

Fromage blanc 

## Vendredi 12

Salade de lentilles

Chipolatas &  
purée de  
carottes

Banane

## Lundi 15

Betteraves  
rouges

Rôti de veau &  
pommes de terre  
et haricots verts

Compote

## Mardi 16

Pizza

Spaghettis aux  
petit-pois

Melon 

## Jeudi 18

Soupe de  
concombres

Poisson pané &  
purée de chou-  
fleur

Panna cotta à la  
pêche


## Vendredi 19

Salade composée

Poulet rôti &  
carottes vichy

Glace

## Lundi 22

Melon 

Poisson blanc &  
purée de  
brocolis

Yaourt 

## Mardi 23

Concombres

Tartines aux  
légumes &  
coquillettes

Smoothie pêches  
et brugnons

## Jeudi 25

Blé en salade


Cordon bleu &  
haricots verts

Semoule au lait

## Vendredi 26

Œufs mimosa

Boulettes de  
viande &  
ratatouille

Fromage 



Produit local



Produit bio

**Lundi 29**

Potage

Pilons de poulet  
& purée de  
pommes de terre

Glace

**Mardi 30**

Pâté fait-maison

Gratin de  
macaronis au  
poisson

Brownie



**Bonne rentrée !**

Repas confectionnés sur place

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.