



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 brugnon

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

Abc - Ö
1+3



Bonne rentrée !

Repas confectionnés sur place

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