

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

Lundi	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
	Melon Steak végétarien Frites Glacé	Rillettes de sardine Cuisse de poulet label Courgettes sautées Fromage Fruit	Betterave bio vinaigrette Dos de poisson MSC Brocolis Pâtisserie	Taboulé Jambon grillé VPF Haricots verts bio Fromage Fruit
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Concombre à la crème Lasagnes VBF Salade Fruit	Charcuterie Tajine de volaille Semoule bio Fromage Fruit	Melon Carbonara de volaille Label Pâtes Compote de fruits	Radis beurre Céréales complètes et légumes Fromage Entremet au lait bio	Salade composée Dos de merlu MSC Epinars bio Fromage Fruit
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade, croûtons, fromage Rôti de porc VPF Petits pois bio Compote de fruits	Pastèque Emincé de bœuf VBF Carottes bio Fromage Pâtisserie	Tomates vinaigrette Saucisse VPF Purée de pommes de terre Fromage Glacé	Melon Brandade de poisson Salade Fromage Fruit	Œuf bio Chili sin carne Riz bio Fromage Fruit
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Carottes rapées bio Pâtes carbonara de volaille Glacé	Friand au fromage Curry de légumes Compote de pommes	Salade composée base de riz bio Emincé de bœuf mironton VBF Carottes Fromage Fruit	Tomate vinaigrette Cuisse de poulet Choux fleurs Fromage Yaourt bio et biscuit	Concombre à la crème Dos de merlu Purée de légumes Fromage Fruit
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30		
Radis beurre Saucisse VPF Lentilles Fromage Fruit	Rillettes de sardine Rôti de dinde Haricots verts bio Fromage Fruit	Salade, croûtons, fromage Omelette au fromage Petits pois bio Pain perdu		