

## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Melon Steak végétarien Frites Glace	Salade composée Dos de poisson meunière Brocolis bio Fromage Fruit	Rillette de sardines Jambon grill Courgettes sautées Fromage Liégeois	Tomate vinaigrette Sauté de porc local Haricots verts bio Fromage Pâtisserie	Betterave bio vinaigrette Cuisse de poulet local Pâtes bio Petit sucré Fruit
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Concombre à la crème Lasagnes à la bolognaise VBF Salade Fruit	Pastèque Couscous végétarien Fromage Fruit	Tomates et fêta vinaigrette Bruschetta Salade verte Glace	Charcuterie Dos de merlu MSC à la crème de tomate Choux fleurs Fromage Compote	Macédoine mayonnaise Saucisse locale Poêlée de légumes Entremet bio
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Carottes rapées Rôti de dinde local Petits pois bio Fromage Pâtisserie	Melon Sauté de bœuf VBF mironton Purée de pommes de terre bio Fromage Fruit	Salade verte et friand Omelette au fromage Haricots verts bio Fromage blanc et madeleine	Radis beurre Quiche fromagère Salade Yaourt bio	Taboulé Dos de colin MSC Epinards bio à la crème Fromage Compote et biscuit
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade verte, croûtons, fromage Chili con carne Riz bio Fruit	Pastèque Escalope de blé Salsifis et pommes de terre Fromage Fruit	Pomelos Blanc de poulet local mariné aux épices Pommes de terre granaille Fromage Compote	Duo de crudités Pâtes bio à la carbonara Salade de fruits	Rillettes de sardine Dos de poisson MSC à la crème de salicorne Brocolis bio Fromage Pâtisserie
Lundi 29	Mardi 30			
Feuilleté au fromage Cuisse de poulet local Purée de courgettes Fromage Fruit	Salade composée Brandade de poisson MSC Salade verte Fromage Fruit			