

Menus mois de Septembre 2025

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 01 au 05	Melon Raviolis gratinés au fromage Glace	Tomate en vinaigrette Poulet à la crème et champignons Pommes rissolés aux herbes Compote		Salade de riz Cordon végétal Haricots verts Fromage blanc / Fruit	Salade composée Brandade de morue Yaourt artisanal
2ème semaine du 08 au 12	Concombre/Mais/Dés de fromage Boulettes végétales Courgette Mousse au chocolat	Pastèque Poisson pané Petits pois / Carottes Yaourt aromatisé		Carottes râpées Chipolatas Lentilles Fromage / Compote	Betteraves Tomate farcie Coquillettes Fromage / Fruit
3ème semaine du 15 au 19	Salade piémontaise Paupiette de veau Salsifis Yaourt nature bio / Salade de fruits	Salade de lentilles Steak haché Carottes Vichy Fromage / Fruit		Tomates Poisson sauce au beurre Trio de riz Fromage / Compote	Salade composée / Dés de fromage Omelette pommes de terre Piperade Eclair au chocolat
4ème semaine du 22 au 26	Sardines Lasagne de bœuf Salade verte Fromage / Pomme cuite	Melon Palet au fromage Haricots beurre Crème vanille		Asperge Roti de porc Potatoes Petit Suisse nature sucré / Fruit	Crêpe au fromage Filet de poisson blanc Blé / Haricots verts Fruit
5ème semaine le 29 et 30	Haricots verts en salade Tortellonis tricolore Sauce tomate Fromage blanc aux fruits	Coleslaw Boulettes de bœuf Haricots blancs Fromage / Fruit			

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers
Légumes/Fruits
Féculents
Viande/Poissons/Oeufs
Produits Sucrés

Menu Végétarien

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable
BBC : Label Bleu blanc Cœur
Origine viande : Union européenne – Traçabilité disponible en cuisine

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis
Validé par Céline Drouart, Diététicienne - Nutritionniste