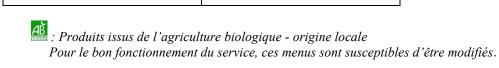
MENU du Mois de Septembre 2025

Lundi 1 ^{er} septembre Végétarien	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Œufs durs mayonnaise AB Semoule, courgettes et pois chiches à la marocaine Mimolette Nectarine	Salade de quinoa vinaigrette Rôti de veau Carottes Coulommiers Abricots	Melon AB AB Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature sucré AB	Tomate vinaigrette Filet de poisson frais en sauce Haricots verts Clafoutis aux cerises
Lundi 8 Végétarien	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves cuites AB Tarte tomates et chèvre Salade verte AB Saint-Moret Pêche	Concombres Tajine d'agneau Benoule Fromage blanc	Macédoine mayonnaise Sauté de porc à la provençale Choux-fleurs Camembert Banane	Soupe de tomates froide Paëlla de poisson Osso Iraty Pastèque
Lundi 15 Végétarien	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Radis beurre AB Bouchée aux légumes du soleil Salade verte Petits suisses aux fruits AB	AB Salade de pastèque et melon Blanquette de veau Riz AB Edam Dessert	Salade de blé AB Sauté de volaille à la moutarde Haricots beurre Tomme noire Quetsches	Quiche salée Filet de poisson frais en sauce Brocolis AB Brie Nectarine
Lundi 22 Végétarien Salade composée Bolognaise de lentille Pâtes Emmental Liégeois au chocolat	Mardi 23 Carottes râpées AB Noix de joue de bœuf confite Chou romanesco AB Semoule au lait à la vanille	Jeudi 25 – Menu Croc'magnon Æ Œufs durs mayonnaise Manchon de poulet Frites Bleu Figues	Vendredi 26 Taboulé Crumble de poisson frais AB Petits pois Tomme blanche Raisins
Lundi 29 Végétarien Salade de concombres maïs et tomates AB Chili de haricots rouges RizAB	Mardi 30 Céleri rémoulade Tajine de poulet aux olives Semoule AB Gouda Compote	Back to School # 98c W	



Verre de lait
Liégeois pomme, abricot
coulis
Framboises