

MENU du Mois de Septembre 2025

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



: Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.