

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

LUNDI 22 SEPTEMBRE MENU VEGETARIEN	LUNDI 29 SEPTEMBRE	LUNDI 6 OCTOBRE
BETTRAVES LAMELLES VINAIGRETTE SEMOULE BIO A LA MEXICAQUAINE (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika) FROMAGE BLANC BIO SUCRE RAISINS ROUGES	ŒUFS MIMOSA ROTI DE DINDE AUX OLIVES BROCOLIS EMMENTAL BIO RAISIN ITALIEN	SALADE VERTE AUX CROUTONS ET OIGNONS FRITS SAUTE DE VEAU A LA MOUTARDE SEMOULE BIO MOUSSE AU CHOCOLAT QUARTIERS D'ORANGE
MARDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE MENU VEGETARIEN	MARDI 7 OCTOBRE
SALADE DE RIZ BIO A LA CATALANE (tomates, olives, oignons) POULET RÔTI A JUS MELANGE DE LEGUMES ET HARICOTS PLATS BUCHETTE DE CHEVRE / POMME	CAROTTES RAPEES AU CITRON VERT DALH DE LENTILLES BIO (riz bio, lentilles bio, oignons cubes bio, bouillon de légumes) ILE FLOTTANTE	MACEDOINE DE LEGUMES JAMBON BRAISE POMME DE TERRE RISSOLEES YAQUIRT GREC A LA FRAISE
JEUDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 2 OCTOBRE MENU LANDAIS	JEUDI 09 OCTOBRE MENU VEGETARIEN
TOMATES VINAIGRETTE PATES BIO DE LA MER (crème fraîche, juliennes de légumes, curry) CREME DESSERT VANILLE	SALADE FERMIERE (salade verte, mais, cube de tomates, croustons, pignons de pin, vinaigrette) PARMENTIER DE CANARDS CREME ANGLAISE PASTIS LANDAIS	PIZZAS VEGETARIENNES GÂTEAU D'ŒUF A LA PROVENCALE GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO YAQUIRT ANANAS
VENDREDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
CONCOMBRE AU SEL DE GUERANDE SAUTE DE PORC CHAMPIGNONS ESTRAGON POMME DE TERRE BIO BOULANGERE CANTAL CAKE AU CITRON MAISON	QUICHE LORRAINE DOS DE CABILLAUD EN PAPILLOTE POELES DE LEGUME (haricots beurre, flageolets, carottes jaunes) YAOURT NATURE SUCRE POIRE BIO	CHOUX ROUGES BIO AUX LARDONS BEIGNETS DE CALAMARS FUSILLIS AU PESTO TOMME NOIRE DES PYRENEES COMPOTE DE POMME

LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON

Canton



LE PRINCIPAL :

MR BOURGOIN

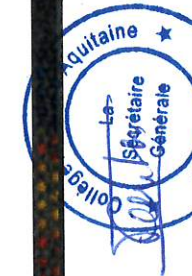


MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

LUNDI 1 ^{ER} SEPTEMBRE	LUNDI 8 SEPTEMBRE	LUNDI 15 SEPTEMBRE
TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUCISSE DE TOULOUSE FLAGEOLETS MIMOLETTES BIO / FLAN CHOCOLAT	ŒUFS BIO MAYONNAISE ESCALOPES DE VEAU HACHE SAUCE TEXANE POELEE DE LEGUMES (courgettes, haricots verts, brocolis) SEMOULE AU LAIT PRUNES JAUNES	SALADE DE TOMATE AU BASILIC SAUTE DE POULET A LA CREME BLE BIO TOMME NOIRE COCKTAIL DE FRUIT
MARDI 2 SEPTEMBRE MENU VEGETARIEN	MARDI 06 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE
PECHE AU THON GRATIN DE COQUILLETES AUX LEGUMES YAOURT BIO RAISINS BLANCS	HOUMOUS (pois chiche) de CAROTTES AU CUMIN SUR FEUILLES D'ENDIVES ROTI DE PORC BIO POMMES NOISETTES CANTAL ANANAS	CONCOMBRE KHINA RAITA (fromage blanc et coriandre) FILET MEUNIERE PERSILLE EPINARDS BIO A LA CREME FRAICHE GATEAU BASQUE
JEUDI 4 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE MENU VEGETARIEN	JEUDI 18 SEPTEMBRE MENU VEGETARIEN
SALADE VERTE CROUTONS/ NOIX / OIGNONS FRITS HACHIS PARMENTIER DE BOEUF VACHE QUI RIT FRAISES	SALADE COMPOSEE (cœur de palmier, fromage, maïs) MELANGE CANTONNAIS (riz, omelette, petits pois) GLACES	MELON SPAGHETTIS FACON BOLOGNAISE VEGETALE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
VENDREDI 5 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
PIZZAS FROMAGERES OMELETTE PDT LARDONS YAOURT VANILLE PECHE	MOUSSE DE CANARD EMINCES DE DINDE AU THYM CITRON Fonds blanc de volaille, crème fraîche CAROTTES BIO PERSILLEES BUCHETTE DE CHEVRE ABRICOTS	RADIS BEURRE CHIPOLATAS PETITS POIS BIO TOMME DES PYRENEES BANANE

LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON



LE PRINCIPAL :

MR BOURGOIN

