

MENU SEPTEMBRE 2025

Lundi 1er Septembre

Salade de tomates, échalotes **bio***
Sauté de bœuf carottes **bio***
Coquillettes*
Fruits **bio**

Mardi 2 Septembre

Feuilleté au fromage frais *
Gratin de légumes **bio***
(pomme de terre, courgettes, carottes) béchamel
Yaourt **bio**



Jeudi 4 Septembre

Salade de pastèque, melon, concombre et féta **bio***
Rôti de porc moutarde miel*
Haricot vert **bio***
Crème chocolat*

Vendredi 5 Septembre

Rillettes de thon*
Dos de cabillaud sauce citronnée*
Riz*
Fromage
Salade de Fruits **bio***

Lundi 8 Septembre

Assiette de duo de charcuterie
Petit salé aux lentilles*
Fromage blanc **bio** + coulis de
Fruits **bio**

Mardi 9 Septembre

Salade verte **bio***
Couscous de légumes **bio***
Fromage
Fruits **bio**



Jeudi 11 Septembre

Salade de tomates, maïs **bio***
Veau marenge*
Tagliatelles*
Choux à la crème*

Vendredi 12 Septembre

Carottes râpées **bio***
Brandade de poisson **bio***
Brochettes de fruits **bio***

Lundi 15 Septembre

Salade Haricots verts **bio***
Sauté de bœuf à la provençale **bio***
Blé*
Fruits **bio**

Mardi 16 Septembre

Salade haricots blancs **bio***
Tarte aux légumes **bio***
Salade verte **bio***
Yaourt sucré **bio**

Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux
* Préparation fabrication maison
Producteur Local :
Saucisse Boucherie Frederic Auterive

Jeudi 18 Septembre

Menu à thème « Espagnol »
Melon et jambon sec **bio***
Paëlla **bio***
Crème catalane *

Vendredi 20 Septembre

Tomates farcies au thon et fromage frais **bio***
Saumon sauce vierge*
Penne*
Compote **bio**

Lundi 22 Septembre

Terrine de campagne cornichon
Boulettes de bœuf sauce tomate et oignon **bio***
Spaghettis*
Fromage blanc sucré **bio***

Mardi 23 Septembre

Salade d'endives bleu noix **bio***
Omelette champignons **bio***
Salade de mâche **bio***
Fromage
Fruits **bio**

Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus

Jeudi 25 Septembre

Menu des enfants :
Tomates **bio***
Hamburger*
Potatoes*
Mousse au chocolat

Vendredi 26 Septembre

Crème d'avocat et truite fumée*
Pavé de cabillaud sauce curry*
Courgettes sautées **bio***
Salade de Fruits **bio***

Lundi 29 Septembre

Salade grecque **bio***
Parmentier de canard **bio***
Fruits **bio**

Mardi 23 Septembre

Salade verte **bio***
Lasagne végétarienne **bio***
Panna Cota*

Informations allergènes : présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de cèleri, de moutarde, de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;