



SEPTEMBRE 2025

LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
Tomate Poulet Frites Emmental Glacé	Houmous Couscous végétarien St nectaire Banane	Salade, gésier, croûton Hoki pané Ratatouille /blé Yaourt	Melon Jambon de Vendée Pois cassés Cantal Pêche

LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
Sardine Tomate farcie Riz Pont l'évêque Salade de fruits	Salade de pâtes, edam Omelette Courgette Pastèque	Carotte râpée Sauté de veau Moquette Brie Nectarine	Concombre Colin sauce aurore Pomme de terre Fromage blanc

LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Riz, maïs, surimi Œuf Ratatouille St nectaire Banane	Céleri rémoulade Emincé de dinde Façon tajine Semoule Yaourt	Tomate, feta Boudin Purée Fourme d'Ambert Compote	Macédoine Cabillaud sauce au beurre Carotte /blé St môtet Poire

LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Houmous Pâte à la tomate Courgette Fromage de brebis Glacé	Pastèque Saumon Lentille Petits suisses	Salade composée Rôti de dindonneau Petit pois Fromage blanc Framboise	Concombre Tomate farcie Riz Cantal Pomme

LUNDI 29	MARDI 30		
Salade, croûton, emmental Eglefin Purée de légumes verts Yaourt	Céleri râpé Rôti de porc Moquette Clafoutis aux pommes		

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Bon appétit !! Les menus peuvent contenir les allergènes ci- dessous.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.