

MENU DE SEPTEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	1 Melon Pâtes carbonara 1-7 Yaourt aux fruits 7	3 Flammekueche 1-7 Escalope de dinde Gratin de courgettes 7 Raisin	4 Poisson pâné 1-5 Petits pois carottes Fromage 7 Pastèque
7 <u>Menu végétarien</u> Salade niçoise 5 Moussaka végétarienne 1-7 Glace 7	8 Concombre à la crème 7 Saucisses Purée 7 Compote	10 Nuggets de poulet 1-7 Ratatouille - Pomme de terre Fromage 7 Poire	11 Friand au fromage 1-7 Gratin de fruit de mer 2-5-7-8-14 Fondue de poireaux Ananas au sirop
14 Salade 10 Paëlla 2 Salade de fruits	15 <u>Menu végétarien</u> Carottes râpées 10 Chili sin carne Panna cotta fruits rouge 7	17 Poulet basquaise Riz Fromage 7 Tarte aux fruits 1-3-7	18 Macédoine Pâtes au saumon 1-5 Prunes
21 <u>Menu végétarien</u> Salade 10 Omelette aux pommes de terre 3-7 Crumble aux fruits 1-7	22 Tomates mozzarella 7 Cordon bleu 1-7 Haricots verts Riz au lait 7	24 Taboulé 7 Endives au jambon 7 Fruit	25 Moules 14 Frites Glace 7
28 <u>Menu végétarien</u> Quiche aux légumes 1-3-7 Poêlée lentilles carottes Éclairs au chocolat 1-3-6-7	29 Crudités 10 Nems 1-6 Riz cantonais 3 Salade de fruits	Liste des allergènes majeurs : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques	Origine des viandes (Or): UE : Union Européenne Fr : France Pains tous les jours 1