

MENU DE SEPTEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1 Tomates mozzarella 7 Steack haché Frites Melon	2 <u>Menu végétarien</u> Céleri rémoulade 3-9-10 Flan de légumes 3-7 Ebly sauce tomate Glace 7	4 Taboulé 1 Aiguillette de poulet Jardinière de légumes Pêches	5 Pounti 1-3 Poisson 5 Haricots verts Crumble aux fruits 1-7
8 Salade chou rouge, pommes, noix Hachis parmentier 7 Yaourt aux fruits 7	9 <u>Menu végétarien</u> Crêpes aux champignons 1-3-7 Moussaka lentilles de corail 1-7 Fromage 7 Fruit	11 Melon Cordon bleu 1-7 Poêlée de courgettes - riz Fondant chocolat 1-3 Crème anglaise 3-7	12 Lentilles en salade 10 Gratin de poisson et fruit de mer 5-8-14 Brocolis Panna cotta 1
15 Feuilleté au fromage 1-7 Sauté de veau marengo Chou fleur Semoule au lait 1-7	16 <u>Menu végétarien</u> Terrine de poisson 1-3-5-7 Gnocchis sauce tomate 1 Fromage 7 Fruit	18 Pizza 1 Chou farci Salade de fruit	19 Concombre à la crème 7 Encornet à la tomate 14 Pomme de terre vapeur Glace 7
22 <u>Menu végétarien</u> Crudités 10 Gratin de pâtes 1 Crème dessert 1-3-7 Petit beurre 1-3-7	23 Sardines 5 Cuisse de poulet Ratatouille - riz Fruit	15 Pamplemousse Endive au jambon 1-7 Fromage 7 Gâteau basque 1-3-7	26 Poisson pâné 1-5 Petits pois carottes Crème dessert vanille 1-3-7 Marbré au chocolat 1-3
29 <u>Menu végétarien</u> Salade 10 Omelette aux pommes de terre 3 Fromage 7 Tarte aux myrtilles 1-3-7-8	30 Macédoine de légumes Sauté de dinde au curry lait de coco ananas Pâtes 1 Fruit	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