



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

Semaine du développement durable

S36 du 01 au 05/09/2025	S37 du 08 au 12/09/2025	S38 du 15 au 26/09/2025	S39 du 22 au 26/09/2025	S40 du 29/09 au 03/10/2025
LUNDI 01 – Rentrée des classes	LUNDI 08	LUNDI 15	LUNDI 22	LUNDI 29/09
Betteraves Bio vinaigrette Raviolis de bœuf (Plat complet) Mimolette Prunes (Circuit court)	Salade de pommes de terre vinaigrette Paupiettes de veau sauce forestière Carottes Yaourt fermier Cazaubon vanille Raisins (Circuit Court)	<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade de blé au basilic vinaigrette Pizza soleillade Haricots verts Gouda Pomme golden de Mauguio	<u>Houmous</u> Nuggets de poisson Gratin de courgettes Cantal Flan vanille nappé caramel Bio	Macédoine de légumes Bio vinaigrette Knacks de volaille Purée de carottes Tomme blanche Raisins
MARDI 02	MARDI 09	MARDI 16	MARDI 23	MARDI 30/09
Salade de riz provençale Colin poêlé au beurre Épinards à la crème Fromage blanc aux fruits Raisins (Circuit court)	<u>Repas sans viande / poisson</u> Taboulé Bio Escalope panée végétale Petits pois Emmental (Coupe) Crème caramel	Concombres à la crème Cordon bleu de volaille Purée de pommes de terre Chèvre Purée de pommes Bio	<u>Coleslaw (Circuit court)</u> Hachis parmentier de bœuf Bio (Plat complet) Bûche de chèvre (Coupe) Muffin aux pépites de chocolat	Salade de pommes de terre vinaigrette Dos de colin pané Épinards à la crème Carré de l'Est (Coupe) Semoule au lait
JEUDI 04	JEUDI 11	JEUDI 18	JEUDI 25	JEUDI 02/10
<u>Repas Bio</u> Carottes râpées Bio Steak de bœuf Bio sauce marengo Semoule Bio Coulommiers Bio (Coupe) Purée de pommes Bio	Radis beurre (Circuit court) Gratin de coquillettes Bio aux dés de jambon * Yaourt nature sucré Bio Melon jaune	<u>Repas Bio</u> Salades de tomates Bio au basilic Sauté de bœuf Bio camarguais Riz Bio Coulommiers Bio (Coupe) Banane Bio	<u>Salade Verte (Circuit court)</u> Blanquette de poulet Riz Yaourt fermier Cazaubon Nature sucré Prunes (Circuit court)	<u>Repas sans viande / poisson</u> Crêpe au fromage Omelette Ratatouille Yaourt fermier Cazaubon Vanille Chou chocolat
 VENDREDI 05	 VENDREDI 12	 VENDREDI 19	 VENDREDI 26	 VENDREDI 03/10
<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade pastorelle vinaigrette Crique au Cantal Haricots verts Yaourt aromatisé Melon jaune	Salade de tomates Bio Colin sauce à l'aneth Pommes de terre cubes Bio Vache qui rit Bio Mousse au chocolat Bio	Salade verte iceberg (Circuit court) Thon à la sicilienne Torsades Suisse aromatisé Gâteau moelleux aux pommes du Chef	<u>Repas sans viande / poisson-Bio</u> Salade de tomates Bio – Maïs Bolognaise de lentilles Bio Fusilli Bio Édam Bio Purée de fruits du Chef Bio	<u>Repas Bio</u> Salade verte Bio Bolognaise de bœuf Bio Penne Bio Édam Bio Purée de pomme pêche Bio
Entrée de la semaine : Macédoine de légumes	Entrée de la semaine : Concombre à la crème	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette	Entrée de la semaine : Concombre à la crème	Entrée de la semaine : Tomates à croquer
Légume de la semaine : Courgettes	Légume de la semaine : Haricots beurre	Légume de la semaine : Ratatouille	Légume de la semaine : Carottes persillées	Légume de la semaine : Haricots beurre

*Présence de porc dans le menu

Produits en Circuit court

Fromage AOP

!! Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiables !