

2025

SEPTEMBRE

menus validés par une
diététicienne

	LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
ENTREE	Salade de Lentilles	Carottes Râpées	Salade de pâtes	Melon
PLAT	Moussaka de légumes	Rôti de Porc VPF	Escalope de dinde VVF	Dos de colin
GARNITURE		Haricots blancs à la tomate	Epinards	Riz safrané
DESSERT	Fromage / Pastèque	Yaourt aux fruits BIO	Fromage / SDF	Fromage Blanc Local
	LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTREE	Salade de Tomates	Concombre au yaourt	Radis	Salade de riz
PLAT	Roulé au Fromage	Sauté de canard	Dos de lieu noir	Rôti de veau VF
GARNITURE	Boulgour	Poêlée de Pdt / Carottes	Pâtes	Poêlée de champignons
DESSERT	Petit suisse	Fromage / Pêche	Yaourt local	Fromage / Compote
	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
ENTREE	Duo melon pastèque	Salade d'haricots blancs	Salade de chou blanc	Salade de pâtes
PLAT	Hachis parmentier VBF	Tomate farcie au blé	Filet de hoki	Sauté de poulet VoF
GARNITURE	Salade verte		Frite	Ratatouille
DESSERT	Yaourt	Fromage / Fruits	Entremet chocolat BIO	Pâtisserie
	LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
ENTREE	Coleslaw	Rillettes	Salade d'haricots rouges	Macédoine de légumes
PLAT	Brochette de porc	Rôti de dinde VVF	Omelette	Sauté d'agneau
GARNITURE	Mélange de céréales	Gratin de courgettes / PDT	Haricots verts BIO	Semoule BIO
DESSERT	Fromage Blanc Local	Fromage / Fruits	Fromage / Compote	Yaourt local aux fruits
VBF : Viande de bœuf française	BBC : viande bleu blanc cœur	Repas Végétarien	BIO	LOCAL
VoF Volaille Française	VF Veau Français	VPF Viande Porc Français		