

**MENUS DE SEPTEMBRE 2025**
**PRODUITS LAITIERS ET VEGETARIENS**
**PRODUITS LAITIERS**

Les menus peuvent être changés

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES #

DATE / JOURS	Du 1/09 au 5/09	Du 8/09 au 12/09	Du 15/09 au 19/09	22/09 au 26/09
LUNDI	Salade composée # Bio Spaghetti bolognaise  Glace Bio	Céleri rémoulade BIO # Roti de porc Flageolet / haricots verts <b>Fromage blanc BIO #</b>	Céleri rave BIO # Curry de pois chiche <b>Fromage blanc BIO #</b>	Betteraves BIO # Chipolatas <b>Gratin de courgettes</b> Fruit de saison BIO #
GOUTER				
MARDI	Carottes râpées # Bio Filet de poulet Duo ebly et légumes Fromages # Bio	Betteraves BIO # vinaigrette Paupiette en sauce <b>Purée</b> Fruits BIO # + biscuit	Tomates BIO # Escalope panée de poulet Duo de légumes <b>Yaourt nature BIO #</b>	Salade verte BIO # / <b>chèvre chaud</b> Emincé de bœuf Ebly aux légumes <b>Tarte vigneronne Amandine</b>
GOUTER				
MERCREDI	Duo de crudités # Bio Boulette d'agneau Semoule aux légumes Gateau maison	Pâté de foie de volaille Wings Poêlée de légumes <b>Glace</b>	Roulade aux olives <b>Lasagnes de bœuf</b>  Fruit de saison BIO #	Pastèque BIO # Tomates farcies Riz <b>Mousse au chocolat BIO #</b>
GOUTER	Barre de céréales + compotes	Fruits BIO # + biscuit	Pain + Nutella	Fruit BIO # + barre de céréales
JEUDI	Betteraves en vinaigrette Omelette au fromage Haricots vert et pommes de terre Fruit de saison # Bio	Taboulé aux légumes frais Moussaka à la viande <b>Yaourt BIO #</b>	Carottes râpées BIO # Mignonin de veau <b>Gratin de courgettes BIO #</b> Compote	Tomates BIO # Ragout végétarien au Légumes frais <b>Tarte amandine vigneronne maison</b>
GOUTER				
VENDREDI	Concombre à la menthe Poisson aioli Légumes vapeur Yaourt # Bio	Melon BIO # Quenelle Nantua Ratatouille <b>Yaourt BIO #</b>	<b>Crêpes au fromage</b> Poisson à l'oseille Blettes à la provençale Fruits de saison BIO #	Carottes râpées BIO # Fidéua de la mer <b>Laitage BIO #</b>
GOUTER				





---

CRU
CUIT
PROTEINES
LAITAGE
FECULENTS