Menu septembre 2025

SEMAINE DU 1ER AU 5

LU MELON, PASTÈQUE
RAVIOLI À LA TOMATE, GRUYÈRE
LIÉGEOIS AUX FRUITS

MA SALADE CHIFFONNADE, COMTÉ
BEIGNET DE CALAMARS, CHOUX-FLEUR
PRUNES, NECTARINES

JE SALADE PIEMONTAISE
TIAN DE LÉGUMES, CÉRÉALES
FROMAGE, MINI BEIGNET

VE SALADE VERTE
SPAGHETTI BOLO, COURGETTES
COMPOTE À LA VANILLE

SEMAINE DU 8 AU 12

LU TARTE AUX POIREAUX
ESCALOPE DE VOLAILLE, MACARONI
SORBET

MA CAROTTES ET POMMES RÂPÉES
FILET DE JULIENNE À LA TOMATE, RIZ BASMATI
PLATEAU DE FROMAGE

JE TOMATES MOZZARELLA
SAUCISSE DE TOULOUSE, HARICOTS PLATS
FRUIT DE SAISON

VE FEUILLETÉ CHÈVRE
OMELETTE PERSIL
POMME DE TERRE
ASSORTIMENT DE FLAN

SEMAINE DU 15 AU 19

LU SALADE DE LENTILLE
RÔTI DE PORC, RATATOUILLE
FLAN CARAMEL

MA SALADE DE PÂTES ITALIENNE
CROQUE OEUF, PETITS POIS CAROTTES
COUPE DE FROMAGE BLANC

JE SALADE COMPOSÉE
POISSON PANÉ, JARDINIÈRE DE LÉGUMES
FRUITS DE SAISON

VE RILLETTE DE THON
STEAK HACHÉ, FRITES
GLACE

SEMAINE DU 22 AU 26

LU TOMATE, CONCOMBRE, FÊTA
BOULETTE DE VOLAILLE, POMME DE TERRE
YAOURT AUX FRUITS MIXÉ

MA SALADE NIÇOISE
TORTELLINI AU SAUMON, COURGETTES
FROMAGE ET ABRICOT SEC

JE BETTERAVE, CAROTTE
NUGGETS DE POULET, GRATIN DE CHOUX-FLEUR BROCOLIS
SALADE DE FRUITS

VE PÂTÉ DE CAMPAGNE, FILET DE DINDE, FLAGEOLETS
RAISIN

Bonne rentrée