

Menus du 1^{er} au 5 septembre 2025



<u>Lundi 1^{er} septembre</u>	<u>Mardi 2 septembre</u>	<u>Jeudi 4 septembre</u> <u>Repas alternatif</u>	<u>Vendredi 5 sept</u>
Salade verte	Salade de tomates		Salade verte
Lasagnes à la bolognaise	Haut de cuisse de poulet sautée à la persillade	Taboulé	Beignet à la romaine
Compote	Pommes de terre rissolées	Lentilles aux carottes	Riz et gruyère râpé
	Yaourt nature	Gratin de courgettes	Liegeois chocolat
		Raisins	

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

Menus du 8 au 12 septembre 2025



<u>Lundi 8 septembre</u>	<u>Mardi 9 septembre</u>	<u>Jeudi 11 septembre</u>	<u>Vendredi 12 septembre</u>
Haricots verts vinaigrette	Jambon cuit, beurre	<u>Repas alternatif</u>	Salade verte aux croûtons
Brandade de morue	Pâtes à la bolognaise	Tarte provençale	Filet de colin, concassée de tomates aux oignons
Gâteau roulé à la fraise	Pêche	Nuggets de pois chiches	Riz
		Brocolis à la béchamel	Compote
		Pastèque	

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.