



MENUS SEPTEMBRE



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 01/09/25</u> <u>Au 05/09/25</u>	Salade quinoa tomate cerise Ravioli ricotta/épinard Yaourt	Melon jaune Chipo/merguez Ratatouille/semoule Brie Compote/gâteau sec	ALSH	Carottes râpées Moules Frites Glace	Salade verte Hachis parmentier St nectaire Yaourt nature
<u>Du 08/09/25</u> <u>Au 12/09/25</u>	Betterave pomme Nuggets de blé Duo de haricot Vache qui rit Mousse chocolat	pastèque Escalope de dinde Aux champignons riz Yaourt	ALSH	Salade frisée/poulet Poisson du jour Sauce au beurre Pomme de terre St nectaire raisin	Concombre à la vinaigrette Tajine d'agneau Semoule Compote
<u>Du 15/09/25</u> <u>Au 19/09/25</u>	Haricot vert persillé Tomate farcie végé Riz Liégeois au chocolat	Salade lardons croûtons Spaghetti bolognaise Gruyère prunes	ALSH	Salami cornichon Filet églefin Sauce hollandaise Brocolis Salade de fruit	Œuf dur-tomate Blanquette de veau à la crème Haricot beurre Yaourt
<u>Du 22/09/25</u> <u>Au 26/09/25</u>	Salade buffalo Pâte à la napolitaine Gruyère Eclair au chocolat	Concombre bulgare Bœuf au jus Carottes braisées Fruit	ALSH	Salade bretonne Filet de poisson Julienne de légumes Gouda Petit suisse	Taboulé Roti de porc Compote chaude Yaourt



MENUS OCTOBRE



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 29/09/25</u> <u>Au 03/10/25</u>	Salade Kacha Nuggets de blé Petit pois/carotte Compote	Salade mâche maïs croûtons Rougail saucisses Riz créole Rocher coco	ALSH	Salade verte Brandade de poisson Fromage Compote/gâteau sec	<i>Rillettes de poisson</i> <i>Bœuf braisé</i> <i>Haricot vert</i> <i>Yaourt</i>
<u>Du 06/10/25</u> <u>Au 10/10/25</u>	Salade verte Lasagne végété Tomme noire Timbale vanille/fraise	Salade verte Galette saucisse Camenbert Crêpe	ALSH	Crème de foie Poisson de la criée Epinard à la crème Pomme de terre Fruit	Salade verte Hot Dog Frites Fruit
<u>Du 13/10/25</u> <u>Au 17/10/25</u> Semaine du goût			ALSH		
VACANCES					

Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire

Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison à partir d'une majorité de produit frais et BIO

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez retrouver la liste la liste complète sur le site de la mairie