



SEPTEMBRE 2025



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
				
Du 01 sept au 07sept	Melon Cordon bleu Petits pois-carottes <i>Laitage</i>	Tomates vinaigrette Spaghettis bolognaise Compote de pommes	Radis beurre demi-sel Croque monsieur <i>Crème dessert</i>	Rosette Poisson pané Gratin de chou-fleur Fromage Glace
du 08 sept au 14 sept	Tomates-pastèque mozzarella Rôti de porc Brocoli au jus <i>Laitage</i>	Concombre vinaigrette Rosbif Frites Pâtisserie	Betteraves rouges vinaigrette Pintade rôtie Haricots verts <i>Crème dessert</i>	Pâté de campagne Dos de lieu sauce beurre citron Pâtes Fromage Fruit
du 15 sept au 21 sept	Batavia dés de fromage Sauté de dinde à la crème Riz <i>Crème dessert</i>	Melon Bifteck Gratin de courgettes <i>Laitage</i>	Carottes-maïs vinaigrette Pâtes carbonara Compote	Saucisson à l'ail Beignet de calamar Ratatouille Pâtisserie
du 22 sept au 28 sept	Coleslaw Nuggets de poulet Tomates provençales <i>laitage</i>	 Menu végétarien Salade fromage Pizza aux légumes Fruit	Tomates-concombre vinaigrette Saucisse de porc Purée de pois-cassés <i>Crème dessert</i>	Mousse de canard Gratin de thon Riz Pâtisserie
du 29 sept au 05 oct	Salade niçoise Sauté de porc Carottes vichy <i>Crème dessert</i>	Jambon macédoine Cuisse de poulet Petits pois cuisinés <i>Laitage</i>		
	Toutes nos viandes sont d'origine France  <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)		Liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans les repas 	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons

Les produits indiqués en italique bleu sont BIO