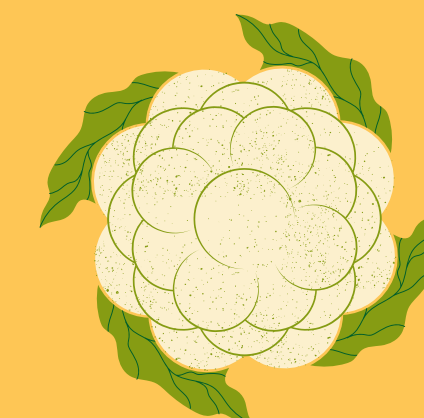
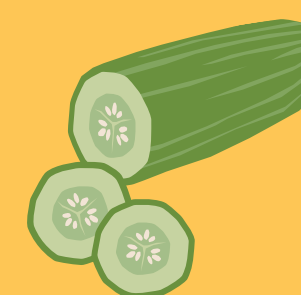


MENUS SEPTEMBRE 2025



Lundi 01 septembre Betteraves cuites Spaghettis à la bolognaise Emmental Prunes	Mardi 02 Melon Couscous de légumes et pois chiches Semoule Brie Glace	Jeudi 04 Concombres vinaigrette Sauté de veau marengo Haricots verts Verre de lait Tarte aux abricots	Vendredi 05 Salade de blé Filet de poisson Courgettes persillées Mimolette Nectarines
Lundi 08 Taboulé Brochettes de dinde aux poivrons Brocolis Camembert Pommes	Mardi 09 Radis beurre Sauté d'agneau Petits pois Saint-Moret Bananes	Jeudi 11 Pastèque Lasagnes aux lentilles provençales Comté Liégeois au chocolat	Vendredi 12 Tomates mozzarella Filet de poisson sauce au beurre citronnée Riz Petits suisses naturels sucrés
Lundi 15 Melon Noix de joue de bœuf confite Pommes de terre Yaourt aromatisé	Mardi 16 Salade de pâtes vinaigrette Omelette aux courgettes Salade verte Saint-Nectaire Raisins	Jeudi 18 Salade grecque Saucisses de porc Flageolets Coulommiers Glace	Vendredi 19 Salade d'avoine Filet de poisson Carottes Cantal Pêches
Lundi 22 Carottes râpées Filet de poulet Lentilles Tomme blanche Compote	Mardi 23 Sardine à l'huile Rôti de veau Purée de pommes de terre Kiri Kiwi	Jeudi 25 Choux-fleurs vinaigrette Quiche courgettes – chèvre Plateaux de fromages Banane	Vendredi 26 Pastèque Filet de poisson Ratatouille Clafoutis aux prunes

