



# MENUS SEPTEMBRE 2025



LUNDI 1 SEPTEMBRE	MARDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
Melon* Aiguillette de poulet (1) Pommes rissolées Camembert (4)	Salade de coquillettes Océane (1,2,6,13) Haché de veau Haricots verts (4) Petit pot de glace bio (4)	Gaspacho de concombre, féta et fenouil (4) Tomates farcies Semoule (1) Pêche Melba (4)	Rillettes de poulet Filet de poisson pané (1,13) Courgettes persillées (4) Prunes
LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
Macédoine/surimi (6,10) Steak haché Poêlée de légumes Flan vanille (4)	Melon Dos de merlu (13) au beurre blanc (4) Riz Vache qui rit bio (4)	<b>Menu végétarien</b> Concombres à la crème (4) Lasagnes végétariennes (1,4) Salade verte (6) Crumble pommes/ rhubarbe (1,4,5)	Tarte aux légumes (1,4,6) Saucisse de Toulouse Petits pois Glace (4)
LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
Taboulé (1) Calamars à la romaine (13) Duo de haricots Fruit de saison	Salade de crudités (6) Émincé de dinde curry/coco Torsades (4) Fromage (4)	<b>Menu végétarien</b> Salade de coquillettes (1, 2; 6, 13) Quiche courgettes/ chèvre (1, 2, 4) Salade verte (6) Ile flottante (4)	Carottes râpées aux agrumes (6) Cordon bleu (1, 4) Flan de légumes (4) Beignet (1, 2, 4)
LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
Friand au fromage (1,2,4) Cuisse de poulet Lentilles Fruit de saison	<b>Menu végétarien</b> Salade de crudités (6) Nuggets de pois chiches (12) Céréales gourmandes (1) Flan/biscuit (4)	Céliéri rémoulade (6) Hachi parmentier (4) Salade verte (6) Bavarois fruits rouges (1,2,4)	Salade piémontaise (2, 6) Rôti de porc Carottes Vichy (4) Kiri (4)

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE Menu végétarien
Rillettes de poisson (2,6,13) Grignotte de poulet Frites Salade de fruit	Cervelas Poisson pané (1, 13) Riz Madras Emmental (4)	Radis Croissant au jambon (1,2,4) Salade verte Flan (4)	Méli-mélo de 5 légumes (6) Omelette (2) Coquillettes (1) Paris Brest(1,2,4)

Les produits frais sont identifiés par un \*

Les menus sont susceptibles de modifications

Liste des allergènes

- 1 : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2 : Œufs et produits à base de crustacés
- 3 : Arachides et produits à base d'arachide
- 4 : Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 5 : Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- 6 : Moutarde et produits à base de moutarde
- 7 : Céleri et produits à base de céleri
- 8 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 9 : Lupin et produits à base de lupin
- 10 : Mollusques et produits à base de mollusques
- 11 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
- 12 : Soja et produits à base de soja
- 13 : Poissons et produits à base de poissons
- 14 : Crustacés et produits à base de crustacés

