

MENU du Mois de Septembre 2026

	Mardi 01 Concombres  Dahl de lentilles  Riz  Fromage blanc sucré 	Jeudi 03 Salade de pâtes  Poulet basquaise  Camembert 	Vendredi 04 Pastèque  Filet de poisson frais en sauce  Quinoa  Abricots 
Lundi 07 Italie Végétarien Salade de tomates mozzarella  Lasagnes de légumes lentilles  Parmesan  Tiramisu  	Mardi 08 Mousse de foie  Tajine d'agneau  Semoule  Emmental  Pêche 	Jeudi 10 Salade de riz  Saucisses  Petits pois  Nectarine  	Vendredi 11 Melon  Filet de poisson frais  Tomates provençales  Tomme blanche  Pâtisserie 
Lundi 14 Végétarien Salade de blé  Œufs durs  Ratatouille  Pastèque 	Mardi 15 Radis beurre  Veau à l'italienne  pâtes  coulommiers 	Jeudi 17 Concombres au fromage blanc  Sauter de dinde curry coco  Riz  Yaourt aromatisé 	Vendredi 18 Salade de pomme de terre  Filet de poisson frais en sauce  Carottes  Edam  Prunes 
Lundi 21 Espagne Végétarien Œufs mayonnaises  Riz à l'espagnol  Tomme de brebis  Méli-mélo de melon d'eau  	Mardi 22 Salade de batavia  Noix de joue de bœuf confite  Courgettes  Verre de lait  Pâtisserie 	Jeudi 24 Melon  Sauter de porc à la moutarde  Boullgour  Cantal 	Vendredi 25 Salade de lentilles au thon  Filets de poisson frais  Haricots verts  Brie  Raisins 



: Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

