



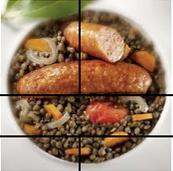
Semaine du 1er septembre 2025 au 05 septembre 2025

| Lundi 01 | Mardi 02 | Mercredi 03 | Jeudi 04 | Vendredi 05 |
|---|--|--|---|---|
| Salade de tomates Filet de poulet Pâtes au beurre Compote et Spéculoos | Pastèque Steak haché Haricots verts Fruits  | Salade de gésiers Sauté de dinde au citron Riz Pilaf Gaufre | <u>MENU VEGETAL</u> Carottes râpées Pizza Salade Glace  | Salade Grecque Poisson Courgettes à la tomate Yaourt |

Semaine du 08 septembre 2025 au 12 septembre 2025

| Lundi 08 | Mardi 09 | Mercredi 10 | Jeudi 11 | Vendredi 12 |
|---|--|--|---|--|
| Concombre Cordon bleu Haricots plats Fromage blanc et son coulis | <u>MENU VEGETAL</u> Melon Pennes à la tomate et parmesan Tarte aux pommes | Œuf mayonnaise Croque-Monsieur Salade Dame Blanche  | Salade Niçoise Rôti de porc Petits pois Crème Anglaise | Salade de betteraves Fish and chips Pommes de terre sautées Riz au lait |

Semaine du 15 septembre 2025 au 19 septembre 2025

| Lundi 15 | Mardi 16 | Mercredi 17 | Jeudi 18 | Vendredi 19 |
|---|--|---|--|---|
| Friand au fromage Saucisse de Toulouse Lentilles Glace  | Salade de tomates et concombres Poulet rôti Frites Eclair | <u>MENU VEGETAL</u> Melon Gnocchis à la crème fromagère Mousse au chocolat | Salade de chèvre chaud Jambon à l'os Haricots beurre Yaourt  | Mousse de canard Poisson Purée Fromage Fruits |

Semaine du 22 septembre 2025 au 26 septembre 2025

| Lundi 22 | Mardi 23 | Mercredi 24 | Jeudi 25 | Vendredi 26 |
|--|--|--|---|---|
| Œuf mayonnaise Sauté de volaille Semoule Compote et Spéculoos | Melon Couscous Yaourt  | Radis au beurre Lasagnes de bœuf Salade Salade de fruits  | <u>MENU VEGETAL</u> Taboulé Croissant au fromage Salade Glace | Salade d'haricots verts Poisson façon meunière Pommes de terre au four Fromage Fruits |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,). Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81