

# MOIS DE SEPTEMBRE 2022



## JEUDI 1er SEPTEMBRE

Tomates cerises



Burger végétal

Saint-nectaire

Glace vanille



## VENDREDI 2 SEPTEMBRE



Salade de pâtes



Emincé de bœuf- sauce barbecue



Haricots verts persillés

Yaourt nature sucré

Fruit de saison



## LUNDI 5 SEPTEMBRE

Melon



Lasagnes de légumes

Comté

Mousse au chocolat



## MARDI 6 SEPTEMBRE

Taboulé



Sauté de porc au curry  
Petits pois

Petit nova

Fruit de saison



## JEUDI 8 SEPTEMBRE



Salade de haricots verts



Hachis parmentier

Gouda

Fruit de saison



## VENDREDI 9 SEPTEMBRE



Concombres -sauce bulgare



Filet de poisson frais- beurre blanc



Mitonné de légumes

Bleu d'auvergne

Douceur Abricots

## LUNDI 12 SEPTEMBRE

100% local



Salade de pommes de terre



Chakchouka de bœuf



Ratatouille



Fromage blanc aux fraises



## MARDI 13 SEPTEMBRE



Carottes râpées



Bruschetta végétarienne

Tomme noire

Compote de fruits



## JEUDI 15 SEPTEMBRE

Batavia-fromage



Filet de poisson frais  
Rôsti de légumes

Camembert

Eclair vanille ou chocolat



## VENDREDI 16 SEPTEMBRE

Terrine de légumes



Paella

Mimolette

Fruit de saison



## LUNDI 19 SEPTEMBRE



Salade multicolore

Omelette

Frites

Yaourt nature sucré

Pêche au sirop



## MARDI 20 SEPTEMBRE



Salade de riz



Sauté de veau  
Légumes croquants saveur des Indes

Pont- Lévéque

Fruit de saison



## JEUDI 22 SEPTEMBRE

Pastèque



Mignon de porc figues et miel



Gratin de pâtes

Brie

Crème dessert



## VENDREDI 23 SEPTEMBRE

Mousse de foie



Filet de poisson frais au coulis de  
poivrons



Aubergines rôties et pommes de  
terre

Fromage blanc

Fruit de saison



## LUNDI 26 SEPTEMBRE



Tomates mais

Boulettes de bœuf  
Légumes du soleil et semoule

Mimolette

Gélifiévaniille ou chocolat



## MARDI 27 SEPTEMBRE

Tartare de légumes



Lasagnes de saumon

Chaussée aux moines

Fruit de saison



## JEUDI 29 SEPTEMBRE

Radis



Estouffade niçoise  
Gratin de courgettes aux épices

Emmental

Tarte aux pommes



## VENDREDI 30 SEPTEMBRE



Salade croquante au quinoa



Gratin dauphinois

Yaourt nature sucré

Fruit de saison



Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement !



Produit issu de l'agriculture biologique européenne

Pain BIO tous les mardi et jeudi



Fait maison

Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.

LOGOS EGALIM :



Repas végétarien



label rouge



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Objectifs de développement durable



pêche durable



Bleu blanc cœur