

## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

Lundi 1 <sup>er</sup>	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>RENTRÉE SCOLAIRE</b> Betteraves lanière (enfants)   Rosette beurre (adultes) Spaghettis bolognaise (boulettes) Rondelé nature Fruit de saison	Salade de blé (thon, olives, poivrons, maïs) Omelette au fromage Haricots verts persillés Fruit de saison PAIN LOU PAN	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Salade verte Courgettes sautées à la tomate Pommes de terre provençales Flan pâtissier maison	Tomate mozzarella basilic Daube provençale Polenta Glace PAIN	Concombre à la grecque (menthe, féta) Couscous de poisson Smoothie mangue maison (enfants)   Baba au rhum maison (adultes)
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Panier fromager Raviolis aux légumes sauce tomate + râpé Sorbet	Céleri rémoulade (enfants)   Salade de museau (adultes) Poisson sauce pesto crémée Riz + râpé Haricots (H. rouges/noisette) PAIN LOU PAN	Tomates en salade Rôti de veau au jus Pommes campagnardes Panna Cotta sauce chocolat maison	Salade verte Rôti de gigot d'agneau au jus Petits pois-carottes Flan vanille-caramel + biscuit PAIN	Soupe de poisson + râpé + pâtes Aiguillette de poisson panée citron (enfants)   Soupe de poisson + râpé + pâtes + rouille Calamars à la romaine citron (adultes) Courgettes sautées ail et persil Fromage de chèvre de Septèmes (adultes) Fruit de saison
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de pois chiches Navarin d'agneau Haricots verts persillés Yaourt à boire (enfants)   Mousse à la crème de marrons (adultes)	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Carottes râpées citron Bolognaise de lentilles Tortis + râpé Glace PAIN LOU PAN	Cake aux tomates séchées maison Steak haché au jus Ratatouille Gouda Fruit de saison	Soupe au pistou maison Pilon de poulet rôti (enfants)   Cuisse de poulet rôtie (adultes) Salsifis béchamel Verre de lait chocolat + cookie (enfants)   Fiadone maison (adultes) PAIN	Salade verte (enfants)   Galantine (adultes) Encornets à l'armoricaine Riz + râpé Panna Cotta aux fruits rouges maison
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de lentilles / tomates Œufs durs Poêlée de légumes grillés Mini Babybel (enfants)   Comté (adultes) Fruit de saison	Salade verte dés d'emmental Emincé de poulet à la moutarde (enfants)   Salade verte dés de Fourme d'Ambert Rognons à la moutarde (adultes) Riz Glace PAIN LOU PAN	Concombre à la menthe Sauté de veau aux olives Polenta Tiramisu à la framboise maison	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Feuilleté aux légumes maison Gnocchis crème pesto Vache qui Rit (enfants)   Brousse de Septèmes (adultes) Fruit de saison   PAIN	Pizza blanche aux 3 fromages maison Poisson pané citron Gratin de chou-fleur/brocolis Petit Suisse sucré Fruit de saison
Lundi 29	Mardi 30	<ul style="list-style-type: none"> <li> : Pêche responsable</li> <li> : Œufs fermiers</li> <li> : Appellation d'Origine Protégée</li> <li> : Agriculture Biologique</li> <li> : Label Rouge</li> <li> : Bleu Blanc Cœur</li> <li> : Indication Géographique Protégée</li> <li> : Haute Valeur Environnementale</li> </ul>	Crudité Cuidité Viande / Poisson / Œufs Féculent Produit laitier	Menus validés sous réserve d'approvisionnements. De nombreux plats sont faits "Maison" (Soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces, ...) <b>BON APPÉTIT !</b>
Betteraves lanière / Carottes râpées Sauté d'agneau au curry Semoule Rondelé nature Fruit de saison	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Panier maraîcher Lasagnes brousse/épinards maison Sorbet PAIN LOU PAN			