

MENUS SEPTEMBRE 2026

	MARDI 01 Concombres/Fêta Escalope de dinde à la sauce tomate aux herbes de Provence Riz Yaourts aux fruits	JEUDI 03 Canapé de sardines Dos de cabillaud Carottes Vichy Petit Louis Bananes	VENDREDI 04 Melons Veau Marengo Ecrasé patate douce/pomme de terre Saint Nectaire Glaces
LUNDI 07 Choux-fleurs à la vinaigrette Risotto de lentilles corail Brebis Abricots	MARDI 08 Tomates mozzarella Steak haché Frites maison Gouda Pêche	JEUDI 10 Salade de lentilles Surimi Filet de poisson Gratin de courgettes Brie Prunes	VENDREDI 11 Carottes râpées olives Navarin d'agneau Semoule Fromage blanc
LUNDI 14 Pastèque Brandade de poissons Flan vanille + madeleine	MARDI 15 Taboulé Bœuf Bourguignon Carotte salsifis Brebis Nectarine	JEUDI 17 Radis beurre Dahl de lentilles Riz ou blé Brie Compote	VENDREDI 18 Salade verte, concombres, emmental Pâtes à la bolognaise Petits suisses fruits
LUNDI 21 Melon Tomates courgettes farcies Clafoutis aux cerises	MARDI 22 Tomate Thon maïs Sauté d'agneau Semoule Camembert Glaces	JEUDI 24 Salade de haricots verts vinaigrette Parmentier de légumes Brie Prunes	VENDREDI 25 Concombres/Fêta Dos de cabillaud Carottes Vichy Brie Tartelettes tatin
LUNDI 28 Radis beurre Omelettes piperades Vache qui rit Eclairs	MARDI 29 Concombres vinaigrette Joue de bœuf Tomates provençales Riz au lait		