



Menus Septembre 2025

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------|---|---|---|--|--|
| S3 01/09 Au 05/09/25 | Carottes râpées persillée Rougail saucisse Riz blanc bio Laitage bio | Tarte au fromage Poisson meunière MSC Brocolis bio à la crème Fruit de saison | Raviolis aux légumes Fromage a la coupe Fruit de saison | Melon Brandade de poisson colin/lieu MSC Laitage bio | Macédoine mayonnaise Pâtes sauce bolognaise (bœuf VBF) Fruit de saison |
| S4 08/09 Au 12/09/25 | Rosette Poisson MSC sauce crevettes Haricots verts bio vapeur Dessert lacté | Salades verte/dès de fromage Sauté de bœuf bio Carottes vapeur bio Gâteau à la pêche | Taboulé d'été Dinde au jus Flan de légumes Fruit de saison | Tomate basilic Saucisse grillée Purée à la carotte Fromage | Concombre/féta/olives Omelette Petits pois pomme de terre Yaourt fruité bio |
| S1 15/09 Au 19/09/25 | Filet de poulet Quinoa Laitage bio Fruit de saison | Chou chinois/féta Tajine de mouton Courgettes rôties Gâteau au chocolat | Pastèque tranche Filet de merlu MSC vapeur Risotto champignons Fruit de saison | Melon Lasagnes aux légumes d'été et lentilles corail Fromage | Salade verte/ noix Émincé de dinde au curry Pommes rissolées/pois chiches grillés Dessert lacté |
| S2 22/09 Au 26/09/25 | Œuf dur /tomate Gratin de coquillettes aux fromages Dessert lacté | Pâté /cornichon Escalope de porc au jus Gratin dauphinois Fruit de saison | Salade riz/tomate/concombre/thon Bouchée a la reine (jambon champignons) Laitage bio | Duo de betterave crue/cuite Colin/lieu MSC/saumon à l'oseille Quinoa a la tomate Fromage | Salade piémontaise océane(thon) Moussaka de veau(émincé) Fruit de saison |
| S3 29/09 Au 30/09/25 | Radis beurre Haut de cuisse poulet à la basquaise Riz bio blanc Laitage bio | Concombre a la crème Escalope de dinde panée Purée au brocoli Fruit de saison | | | |



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine centrale : 05 34 26 01 84