

	<b>lundi</b> 22 septembre 2025	<b>mardi</b> 23 septembre 2025	<b>mercredi</b> 24 septembre 2025	<b>jeudi</b> 25 septembre 2025	<b>vendredi</b> 26 septembre 2025
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Chou fleur sauce cocktail</b>	<b>Tomates en salade</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Mousse de pois chiches à l'aioli</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Aiguillettes de poulet au jus</b>	<b>Rougail de porc</b>	<b>Feuilleté Strasbourgeois</b>	<b>Bolognaise</b>	<b>Nuggets de blé</b>
	<i>s/viande, végétarien : Escalope végétale panée</i>	<i>s/viande, s/porc, végétarien : Rougail de lentilles</i>	<i>végétarien : Friand au fromage</i>	<i>s/viande, végétarien : Haricots blancs à la Napolitaine</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Pâtes BIO et Emmental râpé</b>	<b>Haricots beurre aux aromates</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Yaourt nature BIO</b>	<b>Gouda à la coupe</b>	<b>Petit moulé aux noix</b>		<b>Chanteneige BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Galettes bretonnes</b>	<b>Crème dessert chocolat BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Cake maison au chocolat</b>

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Viande Française ou UE
 Produit en Occitanie
 Fait maison
 Agriculture Biologique
 Lait collecté et transformé en France
 Aide UE à destination des écoles

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

