



# Menus du 8 au 14 septembre 2025

	<b>lundi</b> <b>8 septembre 2025</b>	<b>mardi</b> <b>9 septembre 2025</b>	<b>mercredi</b> <b>10 septembre 2025</b>	<b>jeudi</b> <b>11 septembre 2025</b>	<b>vendredi</b> <b>12 septembre 2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade Piémontaise</b>	<b>Tomates cerise</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Salade coleslaw</b> (chou blanc, carottes, mayo)	<b>Crêpe au fromage</b>
	<b>s/porc, s/viande,</b> <b>végétarien : Macédoine</b> <b>nature</b>		<b>s/porc, s/viande,</b> <b>végétarien : salade</b> <b>verte</b>		
<b>Plat principal</b>	<b>Pavé de hoki</b> <b>à la Catalane</b>	<b>Fricassée de porc</b>	<b>Tajine de volaille</b>	<b>Fricadelle de</b> <b>bœuf au jus</b>	<b>Mijoté de lentilles</b>
	<b>végétarien : Lentilles à</b> <b>la Catalane</b>	<b>s/porc, s/viande,</b> <b>végétarien : Steak</b> <b>végétal sauce au</b> <b>poivre</b>	<b>s/viande, végétarien :</b> <b>Assortiment de</b> <b>légumes et pois</b> <b>chiches façon tajine</b>	<b>s/viande, végétarien :</b> <b>Nuggets de blé</b>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Purée de chou fleur</b>	<b>Pâtes BIO</b>	<b>Semoule</b>	<b>Pommes dauphine</b>	<b>Boullgour aux</b> <b>champignons</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Saint Morêt</b>	<b>Brebicrème</b>	<b>Gouda BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Petit beurre</b> <b>BIO</b>	<b>Fruit de</b> <b>saison BIO</b>	<b>Fruit de</b> <b>saison BIO</b>	<b>Purée pomme</b> <b>abricot BIO</b>	<b>Cake marbré</b> <b>maison</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 ».

