



= repas végétarien

Menus du mois de Septembre 2025

J U I N J E T	01 Macédoine de légumes, Cordon bleu, Tortis Bio au beurre,  Samos, Melon.	08 Paëlla junior, Chavroux, Pastèque.	15 Rougail saucisse, Riz basmati Bio,  Emmental Bio,  Prunes.	22 Mesclun vinaigrette,  Croque fromage, Purée de lentilles corail, Yaourt à boire.
	02 Chili sin carne,  Riz blanc Bio,  Yaourt aux fruits mixés, Petit biscuit.	09 <u>Menu choisi par Julia</u> Rosette et beurre, Steak haché,  Coquillettes Bio au beurre, Tarte au citron meringuée.	16 Sauté de bœuf, Carottes et pommes vapeur, Mousse au chocolat.	23 Céleri rémoulade, Côte d'agneau aux herbes, Galette de pommes de terre, Babybel, Nectarine.
	03 Tomates cerises, Escalope de dinde milanaise, Pommes Dauphine, Ketchup, Compote de pommes.	10 Artichaut vinaigrette,  Gnocchis de pommes de terre, Sauce tomate et parmesan, Salade de fruits maison. 	17 Brochette de dinde, Chou-fleur, Fromage blanc au sucre.	24 Pilon de poulet grillé, Haricots beurre, Kiri, Figues.
	04 Jambon cru, Sauté de veau aux champignons, Jardinière de légumes, Yaourt au sucre.	11 Laitue vinaigrette et dés d'emmental, Emincé de bœuf grillé aux herbes, Potatoes, Palmier au sucre maison. 	18 Concombre Bio vinaigrette,  Raviolis au fromage et épinards, Sauce citron ciboulette, Pêche au sirop. 	25 Salade niçoise, Boulettes de bœuf sauce tomate, Petits pois, Gâteau chocolat courgette. 
V E R S E L	05 Carottes râpées Bio,  Hoki pané, Haricots plats persillés, Petit pot de glace.	12 Betterave cuite vinaigrette, Brandade de colin, Raisin blanc.	19 Salade iceberg, Lasagnes au saumon et épinards, Petit suisse.	26 Moules à la crème de curry, Riz basmati et poivrons, Tomme blanche, Pomme.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)