Sem. 36 - 01/09/2025 au 07/09/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon et billes de mozza	Tomates et fêta	Salade de boulgour aux crudités	Rosette / cornichon
Tortillas de pommes de terre oignon	Sauté de bœuf	Haut de cuisse de poulet rôti tandoori	Filet de lieu citronné
Salade verte	Pâtes au pesto	Gratin de carottes	Haricots verts
Fruits de saison	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Riz au lait

Sem. 37 - 08/09/2025 au 14/09/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette et dès d'emmental	Concombres sauce bulgare	Taboulé	Salade de tomates
Chili sin carne	Rôti de bœuf	Emincés de dinde	Tagliatelles au saumon
Riz blanc	Haricots verts persillés	Petits pois au jus	(+70% de saumon)
Fruit de saison	Flan pâtissier	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison

Sem. 38 - 15/09/2025 au 21/09/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz composée aux dès de fromage	Salade de pâtes tricolores	Carottes rapées sauce citronnée	Taboulé
Nuggets de blé	Rôti de porc	Sauté de veau au chorizo	Dos de colin
Tomates provençales	Poêlée méridionale	Pommes de terre vapeur	Purée de brocolis à la vache qui rit
Fruit de saison	Petit suisses aromatisé	Yaourt aux fruits	Fruit de saison

Sem. 39 - 22/09/2025 au 28/09/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre aux dès de fromage	Tomates, ciboulette vinaigrette et mozza	Salade de boulgour à la fêta
Pizza au fromage	Rôti de veau	Aiguillettes de poulet à la normande	Nuggets de poisson
Salade verte	Haricots beurre persillés	Farfalles	Gratin de choux-fleurs
Fruit de saison	Compote tous fruits	Fruit de saison	Yaourt à la vanille

Sem. 40 - 29/09/2025 au 05/10/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts aux échalottes et dès de fromage	Melon	Concombres vinaigrette et fêta	Taboulé aux dès de fromage
Spaghetti bolognaise végétale	Haut de cuisse de poulet rôti	Rougail saucisse	Filet de lieu aux herbes
	Pommes de terre rissolées	Riz basmati	Carottes vichy
Fruit de saison	Camembert	Glace petit pot vanille chocolat	Fruit de saison

" Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'Pro. "

Menus succeptibles d'être modifiés selon approvisionnement.

Fruits et Légumes des producteurs locaux de **SUD OUEST PRIMEUR** (Montauban)

Viande origine France boucherie **LABELLE ROUGE** (Saint Nauphary)