



Septembre 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 01/09/25 au 07/09/25	Salade verte Lasagnes au boeuf Fromage Bio Yaourt Bio	« Salade de tomates » à la Mozzarella Sauté de porc aux olives Haricots verts Bio persillés Rondelé Petit suisse Bio	« Melon » Emincé de Dinde à la Basquaise Riz bio Mont-Cadi Liégeois vanille	Betteraves Bio aux œufs durs Nugget's de blé Pomme de terre à la Provençale Brie « Fruit » 	Pâté de campagne et cornichons Filet de Lieu aux amandes Carottes bio à la crème Emmental « Fruit »
Du 08/09/25 au 14/09/25	Salade de concombre Boulette de bœuf Gnocchi aux légumes Tomme blanche Compote Bio	Salade de pomme de terre Pilons de poulet rôtis Gratin de chou-fleur Gouda Yaourt bio	Salade de pâtes bio Paupiette de veau au jus « Courgettes sautées » Fromage Bio Salade de fruits	Coleslaw Colin au citron Riz bio safrané Camembert Crème vanille	Taboulé Libanais à la semoule bio Omelette roulée Petit Pois à l'ancienne Mimolette « Fruit » 
Du 15/09/25 au 21/09/25	Lentilles bio en salade Saucisses aux « herbes de Provence Bio » Brocolis vapeur Cantafras Poire aux amandes grillées	Carotte râpées Curry de Poisson au lait de coco Semoule Bio Yaourt à boire « Fruit »	Salade composée Rôti de bœuf Potatoes aux herbes Fromage Bio Fromage blanc nature	Salade de blé Méridionale Crousty-Fromage Légumes confits Bio Tomme noire Fruit 	Menu Italia La salade Roma Spaghetti Bio à la Bolognaise (emmental rapé) Panna Cotta et coulis de fruits rouges 
Du 22/09/25 au 28/09/25	Salade aux croûtons Tortellenis à la ricotta Sauce Provençale Fromage bio « Fruit » 	Pizza Jambon de Paris Purée de Courges Chanteneige Bio Yaourt bio	Céleri rémoulade Dinde aux champignons Polenta bio Tomme blanche Fruit	Pois-chiches en salade Steak haché de veau grillé Ratatouille Mini-Cabrette Compote bio	Salade de Riz Bio Merlu rôti Épinards à la crème Gruyère Pâtisserie

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

