

## MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

École de Ste Marie Du Mont

|                                   | Lundi                                                           | Mardi                                                            | Jeudi                                                                           | Vendredi                                                                        |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Du 1 au 5 septembre</b>        | Œuf mayonnaise<br>Couscous végétal<br>Mousse au chocolat        | Carottes rappées<br>Cordon bleu<br>Haricots verts<br>Fruits      | Crêpe au fromage<br>Poisson à la crème<br>Blé<br>Compote                        | Melon<br>Boeuf bourguignon<br>Pâte<br>Yaourt aux fruits                         |
| <b>Du 8 au 12 septembre 2025</b>  | Tomate- mozzarella<br>Sauté de porc<br>Pomme de terre<br>Fruits | Riz au thon<br>Pizza végétarienne<br>Yaourt                      | Betteraves- pomme<br>Paupiette de dinde<br>Petit pois<br>Tarte amandine         | Croisillon fromage<br>Filet de poisson pané<br>Ratatouille<br>Crème au chocolat |
| <b>Du 15 au 19 septembre 2025</b> | Tomate-œuf-mais<br>croque au fromage<br>Lentilles<br>Velouté    | Melon<br>Poisson à la crème<br>Riz<br>Fruit                      | Taboulé<br>Boulette de bœuf sauce<br>tomate<br>Duo de haricots<br>Gâteau maison | Concombre sauce bulgare<br>Poulet au curry<br>Purée<br>Chocolat liègeois        |
| <b>Du 22 au 26 septembre 2025</b> | Surimi<br>Poisson pané au citron<br>Chou fleur<br>Flamby        | Avocat<br>Steak haché<br>gratin dauphinois<br>Cocktail de fruits | Céleri<br>Rôti de porc<br>Flageolet<br>Gâteau marbré                            | Salade verte-gruyère-mais<br>Hamburger végétal<br>Glacé                         |

Origine des viandes : Toutes les viandes sont d'origine française  
Viande de porc : locale : Trappe de Bricquebec