

Menu de la semaine

Menus EPMS du 22 au 28 Septembre 2025

-  **BIO**
-  **Label rouge**
-  **Viande Française**
-  **Fait maison**
-  **Produits locaux**
-  **Plat végétarien**

Lundi 22

 Célérier rémoulade
Tomate BIO

 *****
Saucisse de Toulouse
Saucisse de volaille

 *****
Lentilles vertes BIO
Carottes BIO

Saint Nectaire AOP
Rondelé nature
Yaourt BIO et sucre

Mousse café
Fruit de saison BIO



Mardi 23

 **Duo de choux**
Salade semoule d'hiver

 *****
Boulette pois chiche BIO
Sauce tomate cumin
gingembre

 *****
Fusillis BIO
Chou-fleur BIO

Mimolette
Petit moulu nature
F. blanc BIO et sucre

Compote pomme BIO
Fruit de saison



Mercredi 24

 **Batavia BIO noix**
Sardine à la tomate

Sauté de dinde BIO

 *****
Boulgour BIO Épinards
à la crème BIO

Bleu d'Auvergne
Tartare fines herbes
Yaourt BIO et sucre

Crêpe sucrée
Fruit de saison BIO



Jeudi 25



Avocat & tomate
Salade maïs & haricots rouge

 *****
Chili con carne

Cheddar
Saint Morêt
Camembert BIO

 **Crème aux œufs maison**
Ananas rôti



Vendredi 26

 **Carottes râpées BIO**
Macedoine légumes

 *****
Poisson frais
Sauce crème citron

 *****
Pommes de terre BIO
Julienne de légumes

Emmental BIO
Vache qui rit
Yaourt BIO et sucre

Compote cassis
Salade de fruits de saison



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 15601