

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

Le pain servi tous les jours est fabriqué par un artisan boulanger utilisant des farines issues d'une agriculture HVE (Haute Valeur Environnementale) et locale (Gers).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 septembre au 5 septembre 2025	<u>Betterave, pâtes et fêta</u>    <u>Haricots verts bolognaise</u>   Nectarine 	<u>Salade verte*</u>  aux <u>croûtons</u>   Saucisse  Pommes de terre  Liégeois 	<u>Tomates*</u>  <u>concombres*</u>  <u>et pois chiche en salade</u>   <u>Risotto</u>   Camembert  Pêche 	Saucisson  Limande  <u>Carottes*</u>  Vichy et <u>pommes de terre*</u>     Raisin 
Semaine du 8 septembre au 12 septembre 2025	<u>Concombre*</u>  à la crème   <u>Boulettes de boeuf à la</u> <u>sauce tomate</u>   Semoule  Yaourt nature sucré*  	<u>Salade*</u>  de gruyère   <u>Emincé de poulet sauce</u> <u>moutarde et miel</u>  Haricots beurres et pommes de terre   Pomme 	<u>Salade de lentilles</u>   <u>Lasagne végétarienne</u> <u>(courgettes *</u>  <u>)</u>    Salade  Melon 	<u>Taboulé</u>  Poisson pané   Epinard  Gouda*   Banane 
Semaine du 15 septembre au 19 septembre 2025	Pâté de campagne et cornichons   Cordon bleu   Petits pois carottes   Pêche 	Pastèque  <u>Poulet basquaise (courgettes</u> <u>* , aubergines  et</u> <u>poivrons)</u>   Riz  Yaourt à la vanille 	Melon  <u>Pâtes aux légumes</u> <u>(carottes*</u>  <u>et</u> <u>courgettes*</u>  <u>)</u>     P'tit Arom 	Tomates  <u>Pizza au thon et olives</u>    Salade  Yaourt sucré 
Semaine du 22 septembre au 26 septembre 2025	<u>Carottes*</u>  <u>râpées</u>  Frites  Steak  Suiss'Fruits 	Tomates*  et maïs  <u>Chorizade (courgette  et</u> <u>poivrons)</u>   Semoule  Mimolette 	<u>Ratatouille(courgettes  ,</u> <u>aubergines  et</u> <u>poivrons)</u>   Riz  Chèvre  Nectarine 	<u>Salade au cervelas (cervelas,</u> <u>maïs, salade verte, gruyère</u> <u>et pomme)</u>    Tempura  <u>Purée "verte"</u>   Beignet

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour

Retrouvez les menus sur le site de la ville :
www.valdevirvee.fr

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.

Pour bien lire ce menu :

Produits faits « maison »

Produits végétariens



Produits issus de
l'agriculture biologique
*Produits issus d'une ferme
locale

 Protéine

 Laitage

 Crutité

 Cuidité

 Féculent

INFO ALLERGENES :

Certains plats sont
susceptibles de contenir des
traces de : céréales (gluten),
crustacés, œuf, poisson,
arachides, soja, lait, fruits à
coque, céleri, moutarde,
graines de sésame, anhydride
sulfureux, lupins et mollusques.