

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 31 août au 4 septembre 2026	Vacances	Melon  <u>Croissant jambon fromage</u>  Printanière de légumes   Glace 	<u>Gaspacho courgette*</u>   <u>Coquillettes aux légumes sauce</u> <u>curry lentilles corail</u>    Nectarine 	<u>Salade composée (gruyère, maïs tomates*)</u>   <u>Encornets sauce tomate</u>  <u>Riz aux poivrons</u>   Poire 
Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2026	Pastèque  Cuisse de poulet  Frites  Gouda  Compote 	<u>Concombre* à la grecque et</u> <u>ciboulette</u>  <u>Dinde au curry</u>  <u>Blé et haricots verts</u>   Yaourt au citron bio  	<u>Carottes râpées</u>  <u>Couscous de légumes</u>    Camembert  Banane 	<u>Brandade de morue</u>    Salade  Edam  Fruit 
Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026	<u>Salade verte de gruyère</u>   <u>Rougail saucisse</u>   Riz  Ananas 	<u>Salade virvénne</u>  <u>Rôti de porc sauce forestière</u>  <u>Purée de Chou-fleur</u>   Yaourt nature au sucre de canne 	<u>Betterave et maïs</u>  <u>Burger végétarien</u> <u>(sauce tomate et lentilles, röstie, chèvre)</u>     Salade verte*  Salade de fruits 	<u>Salade verte et cervelas</u>  <u>Poisson sauce nantua</u>  Patates douces   Yaourt aux fruits 
Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2026	<u>Concombre à la vinaigrette*</u>   <u>Moussaka</u>    Pommes de terre*   Melon 	<u>Taboulé</u>   <u>Poulet thym citron confit et olives</u>  <u>Carottes vichy</u>  Fromage blanc et confiture 	<u>Lentilles et tomates*</u>   <u>Pizza tomate courgettes*</u>   <u>mozzarella et gruyère</u>    Raisin 	<u>Salade verte, avocat, maïs et tomates</u>   Limande  Boulgour  Yaourt à la vanille 
Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026	<u>Salade asiatique</u>  <u>Porc au caramel</u>  Pommes noisettes et haricots beurres   Fromage  Litchis 	<u>Salade* de chèvre chaud</u>    Cordon bleu   <u>Courgettes* sautées</u>   Compote 	<u>Salade verte de croûtons</u>   <u>Lasagne poivrons tomates et aubergines*</u>   <u>Gâteau au pois chiche</u> 	<u>Carotte râpées</u>  Tenders de colin  <u>Tomates* à la provençale</u>  <u>Riz au lait</u>  

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

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

Pour bien lire ce menu :

Produits faits « maison »

Produits végétariens



Produits issus de l'agriculture biologique

*Produits issus d'une ferme locale

 Protéine

 Laitage

 Crudité

 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.

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