

MENUS SEPTEMBRE 2025

Ville de Longvic



LUNDI

Du 01 au 05 septembre

- Bolognaise de bœuf
- Spaghettis et fromage râpé
- Yaourt nature et sucre de canne complet
- Pêche



MARDI

- Salade de pommes de terre
- Filet de colin (sauce américaine)
- Carottes persillées
- Babybel®
- Compote de pommes et abricots



MERCREDI

- Flageolets en salade
- Oeufs pochés (sauce tomate)
- Courgettes gratinées en cubes
- Bûche du Pilat
- Pomme



JEUDI

- Tomates (sauce feta)
- Paëlla aux petits pois et haricots
- Faisselle et sucre de canne complet
- Nanterre aux pépites de chocolats



VENDREDI

- Macédoine de légumes
- Blanc de poulet B.B.C. (sauce chasseur)
- Blé
- Comté
- Nectarine



Du 08 au 12 septembre

- Carottes râpées à l'orange
- Omelette nature
- Choux fleur (sauce au fromage)
- Yaourt brassé sur lit de framboise
- Compote de poires



- Céleri rémoulade
- Roti de dinde B.B.C. au jus
- Haricots au beurre et pommes de terre persillées
- Saint-Paulin
- Melon



- Lentilles en salade
- Tarte aux oignons
- Salade batavia (Sauce vinaigrette maison)
- Fromage en portion
- Crème brûlée au pain d'épice



- Filet de poisson blanc meunière
- Trio de légumes
- Fromage blanc battu
- Poire



- Salade batavia
- Sauté de bœuf (sauce dijonnaise)
- Pommes de terre grenaille
- Gouda
- Raisin noir



Du 15 au 19 septembre

- Salade de pâtes au thon
- Aiguillettes de poulet (sauce au miel)
- Purée de brocoli
- Tomme blanche
- Raisin noir



- Dos de lieu (sauce badiane)
- Poêlée de légumes et mini-penne
- Saint Nectaire
- Prune



- Betteraves rouges
- Sauté de bœuf (sauce marengo)
- Boulgour
- Camembert
- Poire



- Céleri rémoulade
- Chili aux haricots rouges et légumes
- Riz pilaf
- Yaourt à la grecque et sucre de canne complet
- Cocktail de fruits



- Choux blancs et carottes
- Tortilla pommes de terre et oignons
- Epinards
- Cantal
- Tarte normande



Du 22 au 26 septembre

- Salade batavia (sauce balsamique)
- Tortellini au fromage (sauce crème)
- Six de Savoie®
- Compote de pomme, fraise et cassis



- Salade de pommes de terre à l'échalote
- Filet de cabillaud (sauce safranée)
- Céréales gourmandes
- Saint-Albray®
- Pomme



- Taboulé de chou-fleur
- Sauté de veau au thym
- Haricots verts persillés
- Yaourt vanille
- Fruit de saison



MENU ALLEMAND

- Endives aux noix
- Saucisse de francfort (porc) ou roulé végétal
- Chou et pommes de terre
- Bavarois au chocolat



- Concombres (sauce ciboulette)
- Légumes façon couscous
- Semoule
- Yaourt nature et sucre de canne complet
- Raisin blanc



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM

(Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.