

# Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 36 - 2025 - Du 01 au 05 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>DEJEUNER</b>	<b>C'est la rentrée!</b>	<b>Végétarien</b>			<b>Repas de bienvenue</b>
	Melon	Terrine de légumes mayonnaise		Salade de haricots rouges	Pastèque
	Sauté de bœuf LCL sauce tomate	<b>Nugget's de pois chiche BIO</b>		<b>Sauté de porc* BIO LCL sauce moutarde à l'ancienne</b>	Hamburger (bœuf charolais, cheddar, tomates)
	Penne rigate	Purée de brocolis		<b>Courgettes BIO persillées</b>	Frites
	Crème dessert chocolat BIO LCL	Cake à la noix de coco		Cube de pêches au sirop	Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Décongelé

LUNDI 01/09/2025

MARDI 02/09/2025

MERCREDI 03/09/2025

JEUDI 04/09/2025

VENDREDI 05/09/2025

## DÉJEUNER

Melon Charentais	Terrine de légumes <i>Céleri, Lait, Oeufs</i>	Betteraves BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade mexicaine (haricot rouge, tomate, maïs, poivron) <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pastèque
	Mayonnaise <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>			
Sauté de boeuf VF sauce tomate	Nuggets de pois chiche BIO <i>Gluten</i>	Colin d'Alaska PMD sauce basilic <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Sauté de porc BIO LCL sauce moutarde à l'ancienne <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Hamburger (bœuf CHAR, cheddar, salade, tomate) <i>Gluten, Lait, Sésame</i>
Penne rigate <i>Gluten</i>	Purée de brocolis <i>Lait</i>	Riz de camargue IGP	Courgettes BIO LCL persillées	Frites
Crème dessert au chocolat bio lcl <i>Lait</i>	Cake à la noix de coco <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit	Cubes de pêches au sirop	Fruit