

# Menus Saint-Paul des Landes Semaine 39 - 2025

Du 22 au 26 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Carottes BIO râpées vinaigrette	Houmous de pois chiche et gressin	—	Tomates vinaigrette	Salade de haricots beurre vinaigrette
	Emincé de dinde LR sauce au thym	Colin d'Alaska PMD pané et citron	—	Couscous BIO végétal aux 5 légumes et raisins secs	Rôti de bœuf BIO LCL et mayonnaise
	Pâtes perles et courgettes, sauce fromage ail et fines herbes	Epinards branches à la béchamel	—	Fournols LCL	Petits pois mijotés
	—	—	—	—	—
	Fruit	Purée de pommes BIO	—	Fruit	Clafoutis aux poires



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégé



Produit Label Rouge



Décongelé

LUNDI 22/09/2025

MARDI 23/09/2025

MERCREDI

JEUDI 25/09/2025

VENDREDI 26/09/2025

## DÉJEUNER

Carottes BIO râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Houmous <i>Lait</i>		Tomates	Salade de haricots beurre et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
	Gressin <i>Gluten</i>			
			Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Emincé de dinde LR sauce au thym	Colin d'Alaska PMD pané <i>Gluten, Poissons</i>			Rôti de bœuf BIO
	Citron			Mayonnaise <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
			Couscous BIO végétal aux 5 légumes et raisins secs <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	
Pate perle courgettes et sauce fromage frais ail fines herbes <i>Gluten, Lait</i>	Epinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>			Petits pois
			Fournols <i>Lait</i>	
Fruit	Purée de pommes BIO		Fruit	Clafoutis aux poires <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>