



Menus du Foyer de la ville de Gignac-la-Nerthe
Septembre 2026

	Mardi 1 ^{er} septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Salade de Tomates Feta Basilic Boudin noir aux oignons Confits Encrassé de PdT Fromage Blanc Nature Pomme au Four Cannelle	Salade de Riz Escalope de Dinde LBR Sauce Champignons Poêlée Provençale Saint Nectaire AOP à la Coupe Banane	Poireaux Vinaigrette Bœuf Marengo Frites Yaourt Aromatisé Fruit de Saison	Salade Verte Vinaigrette à l'Ail Soupe au Pistou (Lard, Jambon, Pâte Perle, Râpé) Fromage Blanc Nature, Sucre Poire au Chocolat
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Mercredi 9 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Lentilles à la Moutarde, Lardon, Persillade Colombo de Poulet OLBR Tomme de l'Ubaye à la Coupe Fruit de Saison	Carottes Râpées au Thon, Vinaigrette Aile de raie Sauce Catalane Pomme de Terre Vapeur Yaourt Nature Flan Pâtissier	Salade de Tomates Vinaigrette Rôti de Bœuf, Sauce Moutarde à l'Ancienne Frites Saint Paulin à la Coupe Brownie du Chef Crème Anglaise	Salade de Pâtes, Tomates, Persillade, Oignons Rouges Omelette Nature Roulée Bio du Chef Petits Pois au Lard Mijotés Emmental à la Coupe Fruit de Saison	Concombre, Carotte à l'Anchoïade Filet de Poisson (Frais) Sauce Aioli Légumes Frais, Pd T Mimolette à la Coupe Flan Vanille Nappé de Caramel
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Asperge mimosa Gardiane de Taureau Riz de Camargue Carré Président Fruit de Saison	Maquereau au Vin Blanc Couscous Garni Gouda à la Coupe Fruit de Saison	Feuilleté Pêcheur Moussaka du Chef Fromage Frais au Fruits Glace	Tomates, Mozzarella, Basilic Poulet Rôti et son Jus Tradition Frites Edam à la Coupe Gâteau à l'Orange du Chef	Salade de Pâtes Calamars à la Romaine Ratatouille Façon Niçoise Cantal AOP à La Coupe Fruit de Saison
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Friand au Fromage Sauté de Bœuf à la Provençale Purée Douce du Soleil (Carottes P de T) Emmental à la Coupe Fruit de Saison	Salade Tomates, Mozza Vinaigre au Miel Rougail de Saucisse de Lozère Penne Bleu de Vache Glace Artisanale	Melon et Jambon Rôti de Dinde LBR au Jus Frites Fromage Blanc Nature, Sucre Pomme au Caramel	Salade Verte Vinaigrette Tripes à la Provençale Pommes Vapeur Lou Foundre de l'Ubaye à la Coupe Liégeois Chocolat	Salade Fraîche de Pastèque, Féta Filet de Lieu MSC sauce Verveine Citronnée Riz de Camargue IGP Bûche de Chèvre Purée Pomme-/ Poire du Chef
Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre		
Carottes Râpées, Vinaigrette Sauté de Porc Sauce Caramel Semoule aux Epices Douce Yaourt Nature, Sucre Poire aux Amandes	Salade Piémontaise Andouillette Sauce Moutarde Haricots verts persillés Coulommiers à la Coupe Crème Vanille	Salade Verte, Vinaigrette Pavé de Colin Sauce Coco Curry Riz Basmati Emmental la Coupe Fruit de Saison		