

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

SIVE de la Vallée de l'Hers

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
CORDON BLEU	CHILI SIN CARNE	SAUTE DE BOEUF LOCAL	POISSON DU JOUR MSC SAUCE CITRON
TORTIS HVE	RIZ CREOLE	POTATOES	TOMATES A LA PROVENÇALE
COMPOTE	YAOURT	CAKE AUX ABRICOTS	GLACE

Repas végétarien



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

SIVE de la Vallée de l'Hers

Repas végétarien 		REPAS AMÉRICAIN	
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
SALADE VERTE AU FROMAGE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE A L'AMERICAINE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
FLAN DE COURGETTES	SAUTE DE DINDE	POULET TEX-MEX	CARBONARA DE LA MER
PURÉE DE PATATES DOUCES	RIZ	POTATOES	PÂTES HVE 
GLACE	FRUIT DE SAISON	BROWNIE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

SIVE de la Vallée de l'Hers

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
MELON	Repas végétarien 	SALADE DE TOMATES AU BASILIC	SALADE DE RIZ
SAUTE DE POULET LOCAL 	PANÉ FROMAGER	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	MEUNIÈRE DE POISSON
PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	PLAT COMPLET	RATATOUILLE
YAOURT LOCAL BIO 	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS A LA POIRE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

SIVE de la Vallée de l'Hers

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
SALADE VERTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	Repas végétarien OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE COMPOSÉE
POULET RÔTI	JAMBON GRILLÉ	PIZZA AU FROMAGE	BRANDADE DE COLIN MSC 
GRATIN DAUPHINOIS	TORSADES HVE 	SALADE VERTE	PLAT COMPLET
FROMAGE À LA COUPE ET BISCUIT	LIÉGEOIS A LA VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	BÂTONNET DE GLACE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

SIVE de la Vallée de l'Hers

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	Repas végétarien BETTERAVES VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
POULET LOCAL ROTI AUX HERBES ET SON JUS 	BOURGUIGNON DE BOEUF LOCAL 	LASAGNES VEGETARIENNES	POISSON MEUNIERE
TOMATES A LA PROVENCALE	PÂTES HVE 	CAKE MARBRÉ DU CHEF	GRATIN DE COURGE AU CHEDDAR
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE		SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

SIVE de la Vallée de l'Hers

Repas végétarien 	Repas à thème Halloween		
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2025 - MENUS INVERSÉ			
BUTTERNUT RÂPE AU FROMAGE BLANC	SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	CAKE CAROTTES ET CHEDDAR	 MENUS ÉCO-RESPONSABLE
ESCALOPE DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE	CHILI SIN CARNE	HOT-DOIGT	
MÉLANGE DE CÉRÉALES		Frites	
FRUIT DE SAISON	TABOULE, SUCRE, POMMES, POIRES, ET AMANDES TORREFIÉES RDG	CUPCAKE MONSTRUEUX À LA CONFITURE DE FRAISES 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

