










# Menus du 02 au 27 septembre 2019

Bon Appétit!

	02 AU 06 SEPTEMBRE	09 AU 13 SEPTEMBRE	16 AU 20 SEPTEMBRE	23 AU 27 SEPTEMBRE
<b>LUNDI</b>	Pâté de campagne Paupiette de veau  Carottes persillées Bûchette de chèvre Fruit	Poireaux vinaigrette Sauté d'agneau Semoule au beurre Brebis crème portion Fruit de saison	Sardines au beurre Lapin chasseur Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison	Betteraves Escalope de dinde au jus Epinards Carré frais Fruit de saison
<b>MARDI</b>	Tomates en salade Steak haché  Coquillettes au beurre Yaourt nature Compote	Carottes râpées Rôti de dinde Haricots verts Fromage blanc Fruit	Concombre à la crème Rôti de porc Carottes au jus St Nectaire Flamby	<b>MENU BIO</b>  Haricots verts  Steak haché Céréales gourmandes Camembert Yaourt
<b>MERCREDI</b>	Pamplemousse Parmentier de canard Edam Fruit	Macédoine de légumes Tortis à la carbonara Carré frais Yaourt aux fruits	Carottes râpées Emincé de dinde Epinards à la crème Babybel Fruit	Fond d'artichaut vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Boursin Mousse au chocolat
<b>JEUDI</b>	Taboulé Filet de poulet Poêlée méridionale Camembert Fruit de saison	Salade verte Bœuf bourguignon  Pommes rissolées Brie Liégeois	Céleris rémoulade Gratin de fruits de mer Riz de Camargue Gruyère Fruit de saison	Salade verte/œuf/croûtons Sauté de boeuf  Côtes de blettes au gratin Comté Crème dessert caramel
<b> VENDREDI</b>	Radis beurre Pavé de colin sauce citron Epinards à la crème Tartare Eclair au chocolat	Betteraves en salade Saumonette sauce citron Gratin de choux fleur Tomme grise Fruit de saison	Asperges mimosa Bœuf braisé  Courgettes à la provençale Rondelé Tarte aux pommes	Radis beurre Brandade de poisson Petit suisse Fruit de saison











viande bovine française



# Menus du 30 septembre au 18 octobre 2019

*Bon Appétit!*

	30 SEPT AU 04 OCTOBRE	07 AU 11 OCTOBRE	14 AU 18 OCTOBRE	
<b>LUNDI</b>	Riz au thon Longe de porc Choux de Bruxelles St Moret Flamby	Pâté croûte cornichons Sauté de canard Carottes/navets au jus Tomme grise Fruit de saison	Maquereau au vin blanc  Steak haché à la tomate Pommes rissolées Fromage blanc Fruit de saison	<b>VACANCES D'AUTOMNE</b>  
<b>MARDI</b>	Carottes râpées Filet de saumon Pommes vapeur Yaourt nature Compote	Céleris rémoulade Spaghetti à la bolognaise Chavroux Mousse au chocolat	Salade verte Sauté d'agneau Carottes rondelles St Nectaire Yaourt vanille	
<b>MERCREDI</b>	 Tomates/œuf/palmier/soja  Emincé bœuf Stroganoff Pommes de terre en cube Boursin Crème caramel	Concombre à la crème Steak haché  Pipérade/semoule Cantafrais Choux vanille	Betteraves rouges Diots à l'échalote Crozetts Comté Salade de fruits	
<b>JEUDI</b>	Salade verte Couscous poulet/merguez Semoule Bûchette de chèvre Fruit de saison	 <b>MENU BIO</b> Choux fleur vapeur Poulet rôti Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	Macédoine Boudin à la crème Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes	
<b> VENDREDI</b>	 Macédoine de légumes  Sauté de veau Haricots beurre Camembert Fruit de saison	Radis beurre Dos de colin dieppoise Riz de Camargue Bleu d'Auvergne Pomme cuite	Salade de chou rouge Quenelle brochet sce crustacés Semoule Tomme blanche Fruit	



viande bovine française