



Menus

SEPTEMBRE 2019



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENREDI 6
Melon Spaghettis à la carbonara Salade Fromage : Tartare Yaourt aromatisés	Concombres vinaigrette Sauté de porc Carottes braisées Fromage : Gouda Poires au chocolat	Tomates mozzarella Escalope de dinde Choux fleurs béchamel Banane	Macédoine de légumes Poisson pané Purée de pommes de terre Fromage : Vache qui rit Glace
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENREDI 13
Radis beurre Steaks de bœuf Petits pois Fromage : Emmental Petit suisse sucrée	Surimi mayonnaise Cordon bleu Haricot beurre Fromage : Babybel Nectarine	Lentilles vinaigrette Thon à la catalane Riz blanc Gâteau chocolat Crème anglaise	Salade de pâtes multicolores Jambon blanc Epinard à la crème Salade de fruits
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENREDI 20
Œufs mimosa Boulettes de bœuf à la tomate Semoule Fromage : Tomme noir Abricot	Salade de pomme de terre et cervelas Quiche lorraine Salade Fromage blanc confiture	Pastèque Saucisses de volaille Pois cassés Fromage : Edam Crème vanille	Salade/lardons Pané de colin aux corn flakes Frites Compote
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENREDI 27
Pâté de campagne Cabillaud à la crème citronnée Coquillettes Flan à la pistache	Tomates vinaigrette Roti de porc à la dijonnaise Poêlée de légumes Fromage : Cantal Crème caramel Flamby	Riz à la niçoise Filet de poulet Gratin de brocolis Fromage : Gouda Yaourts aux fruits	Taboulé Veau marengo Pomme de terre vapeur Fromage : Tartare Pêche

