

MENUS DU 03 SEPTEMBRE AU 28 SEPTEMBRE 2018

	DU 03/09 AU 07/09	DU 10/09 AU 14/09	DU 17/09 AU 21/09	DU 24/09 AU 28/09
LUNDI	Carottes râpées à la vinaigrette Escalope de dinde sauce aux champignons Riz Mimolette Compote pomme/fraise individuelle	Macédoine de légumes au thon et mayonnaise Sauté de bœuf sauce méditerranéenne Pommes de terre vapeur Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de cœur de blé Haut de cuisse de poulet sauce à la catalane Haricots verts bio Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	Tomates basilic vinaigrette Emincé de bœuf façon goulash Semoule Mimolette Liégeois au chocolat
MARDI	Œufs durs et mayonnaise Aiguillettes de blé carottes panées Gratin de chou-fleur Yaourt sucré bio Fruit de saison	Pastèque Jambon blanc de porc <i>Omelette</i> Gratin de brocolis Emmental bio Crème vanille	Duo de carottes et courgettes râpées à la vinaigrette Bolognaise de bœuf Coquillettes et râpé Vache qui rit Abricots au sirop	Salade verte aux dés de fromage et vinaigrette Saucisse de Toulouse <i>Aiguillettes de colin panées</i> Pommes noisettes et ketchup Samos Compote de pomme individuelle
JEUDI	Melon Lasagnes de bœuf Cake au chocolat et crème anglaise	Crêpe au fromage Poêlée de colin doré au beurre et citron Courgettes façon provençales Fromage blanc sucré Fruit de saison	Concombres sauce bulgare Rôti de porc nature <i>Aiguillettes de blé/carottes panées</i> Lentilles aux carottes Velouté de fruits mixés Fruit de saison	Pizza au fromage Rôti de dinde nature Petits pois carottes Coulommiers Fruit de saison bio
VENDREDI	Taboulé Filet de colin corn flakes et citron Ratatouille Camembert Fruit de saison	Tomates au surimi et à la vinaigrette Aiguillettes de poulet façon tajine Fondu carré Cocktail de fruits au sirop	Saucisson et cornichon <i>Rouleau de surimi et mayonnaise</i> Calamars à la romaine et citron Epinards hachées à la béchamel Yaourt sucré bio Cake à la pomme	Betteraves à la vinaigrette Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Yaourt fermier à l'ananas Tarte au flan