



Menus restauration du 04 au 22 septembre 2017



Lundi	04-sept	Carottes râpées/Emmental	Escalope à la crème	Pommes de terre au four		Corbeille de fruits
Mardi	05-sept	Betteraves rouges aux pommes	Filet de poisson aillé	Risotto		Yaourt aromatisé
Mercredi	06-sept	Lentilles vinaigrette	Rôti de porc sauce charcutière	Haricots beurre	Fromage	Compote
Jeudi	07-sept	Taboulé	Steak de veau	Printanière de légumes	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	08-sept	Melon	Hachis Parmentier	Salade verte		Eclair chocolat
Lundi	11-sept	Tomates/Féta	Boulettes d'agneau	Semoule		Esquimau
Mardi	12-sept	Riz/Thon/Poivrons	Bourguignon	Carottes/Champignons	Fromage	Corbeille de fruits
Mercredi	13-sept	Duo de saucissons	Calamar à l'armoricaine	Macaronis		Liégeois
Jeudi	14-sept	Bouchée à la reine	Haut de cuisse de poulet rôti	Haricots verts		Corbeille de fruits
Vendredi	15-sept	Pastèque	Omelette aux pommes de terre	Salade verte	Fromage	Glace
Lundi	18-sept	Concombre vinaigrette	Emincé de volaille au paprika	Ebly	Fromage	Compote
Mardi	19-sept	Friand à la viande	Saumon	Epinards à la crème		Corbeille de fruits
Mercredi	20-sept	Salade nordique	Rôti de veau	Flan de courgettes		Petit pot de glace
Jeudi	21-sept	Duo de choux	Filet de poisson	Riz/Champignons		Choux à la crème "maison"
Vendredi	22-sept	Melon	Pâtes à la carbonara	Salade verte	Fromage	Nectarine



Pain "bio" mardi/mercredi/jeudi/vendredi

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées, ou pour toute autre raison