



Menus restauration du 03 au 28 septembre 2018



Lundi	03-sept	Carottes râpées/Emmental	Escalope à la crème	Pommes de terre au four		Corbeille de fruits
Mardi	04-sept	Betteraves rouges aux pommes	Filet de poisson aillé	Risotto		Yaourt aromatisé
Mercredi	05-sept	Lentilles à la vinaigrette	Rôti de porc sauce charcutière	Haricots beurre	Fromage	Compote
Jeudi	06-sept	Taboulé	Steak de veau	Printanière de légumes	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	07-sept	Melon	Hachis Parmentier	Salade verte		Eclair au chocolat
Lundi	10-sept	Tomates/Féta	Boulettes d'agneau	Semoule		Esquimau
Mardi	11-sept	Riz/Thon/Poivrons	Bourguignon	Carottes/Champignons	Fromage	Corbeille de fruits
Mercredi	12-sept	Duo de saucissons	Calamar à l'armoricaine	Pâtes "Macaronis"		Liégeois
Jeudi	13-sept	Bouchée à la reine	Haut de cuisse de poulet rôti	Haricots verts		Corbeille de fruits
Vendredi	14-sept	Pastèque	Omelette "bio" aux pommes de terre	Salade verte		Glace
Lundi	17-sept	Concombre à la vinaigrette	Emincé de volaille au paprika	Ebly	Fromage	Compote
Mardi	18-sept	Friand à la viande	Saumon	Epinards à la crème		Corbeille de fruits
Mercredi	19-sept	Salade nordique	Rôti de veau	Flan de courgettes		Petits pots de glaces
Jeudi	20-sept	Salade verte/Thon/Maïs	Bœuf gros sel	Pommes de terre rissolées		Yaourt nature sucré
Vendredi	21-sept	Melon	Pâtes à la carbonara	Salade verte	fromage	Nectarine
Lundi	24-sept	Pâtes/Surimi/Olives	Rôti de volaille	Poêlée campagnarde	Fromage	Corbeille de fruits
Mardi	25-sept	Chou fleur/Tomates	boulettes de bœuf	Semoule		crème vanille
Mercredi	26-sept	Roulé au fromage maison	Gigot d'agneau	Duo d'haricots		Flanby
Jeudi	27-sept	Cœur de palmiers/Haricots verts/Œufs	Saucisse de Toulouse	Lentilles	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	28-sept	Mousse de foie	Brandade de poisson maison	Feuille de chêne		Tarte aux pommes



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.