

MENUS DU 03 AU 28 SEPTEMBRE 2018

bio

	LUNDI	REDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
03 au 07 Septembre	Carottes râpées Médaille de volaille, sauce chasseur Haricots verts Yaourt pulvé Biscuit Oréo	Concombres vinaigrette Poisson meunière Pâtes Fromage Fruit de saison	Tomate mozzarella Curry de porc Semoule Fromage frais + sucre Tarte à l'abricot	Melon Lasagnes (plat complet) Salade verte Cantafras Compote de pommes	Œuf mayonnaise Poisson pané Purée d'épinards Yaourt sucré Fruit de saison
10 au 14 Septembre	Salade piémontaise Rôti de volaille, sauce charcutière Chou fleur persillé Camembert Fruit de saison	Gaspacho tomates Steak haché Purée Fromage frais + sucre Madeleine (biscuit)	Carottes râpées Nuggets de volaille, Ketchup Haricots verts Fromage Beignet fourré pommes	Repas Maroc : Melon Tajine de volailles (légumes et citron confit) Semoule Yaourt sucré Cake vanille, fleur d'oranger	Tomates vinaigrette Gratiné de poisson au fromage Coquillettes Vache qui rit Dany vanille
17 au 21 Septembre	Crêpe au fromage Jambon de dinde Haricots blancs sauce tomate Fromage Mousse au chocolat	Melon Cordon bleu Purée de carottes Rondelé nature Compote de pommes	Salade fraîcheur Poulet rôti, crumble d'ail Pommes rissolées Saint Nectaire Salade de fruits	Tomates vinaigrette Emincé de bœuf à la mexicaine Riz Yaourt sucré Ananas au sirop	Taboulé Blanquette de poisson aux p'tits légumes Beignets de brocolis Emmental Fruit de saison
24 au 28 Septembre	Salade de pommes de terre, œuf, sauce tartare Escalope de volaille, sauce suprême Petits pois, carottes Camembert Crème dessert vanille	Carottes râpées Médaille de porc à la lyonnaise Lentilles Gouda Fruit de saison	Tomates, cœur de palmier Poisson meunière Spaghettis Emmental Fromage blanc, confiture de fraises	Concombres vinaigrette Hachis parmentier (plat complet) Salade Yaourt sucré Fruit de saison	Salade pépinettes aux p'tits légumes Beignets de calamars, ketchup Poêlée de légumes fromagère Cantafras Nappé caramel