

Menus
SEPTEMBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2-sept	3-sept	4-sept	5-sept	6-sept
Carottes râpées	Tomate au basilic 		Saucissons secs-cornichons*/Œufs durs mayonnaise 	Melon 
Raviolis au saumon	Saucisses de Strasbourg*/Poisson en sauce		Gratin de poisson (saumon et colin)	Macaronade de dinde
(plat complet)	Purée de pommes de terre		Carottes	Courgettes persillées
Tomme blanche	Coulommiers		Vache qui rit	Yaourt nature
Salade de fruits (coupelle)	Mousse chocolat		Fruit de saison (sauf banane)	Tarte au flan
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9-sept	10-sept	11-sept	12-sept	13-sept
Salade de brocolis	Cake jardinier et mayonnaise		 Salade de tomates mozzarella	Salade verte
Sauté de porc sauce charcutière*/Poisson en sauce	Moussaka 		Poisson meunière et citron	Bœuf bourguignon 
Pommes de terre rissolées	(plat complet)		Petit pois mijotés	Polenta
Saint Paulin	Yaourt aromatisé		Samos	Fromage blanc nature
Compote pommes fraises	Fruit de saison		Flan chocolat	Salade de fruits (coupelle)
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16-sept	17-sept	18-sept	19-sept	20-sept
Carottes râpées	Salade de pâtes		Salade verte	Macédoine mayonnaise
Sauté de dinde aux échalotes	Filet de poisson sauce oseille		Couscous 	Bœuf braisé aux olives
Mousseline de céleri	Haricots beurre		(Plat complet)	Pâtes
Yaourt nature	Edam		Vache qui rit	Camembert
Les pas pareilles: Gâteau amandes chocolat framboise 	Fruit de saison		Compote pommes ananas	Fruit de saison
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23-sept	24-sept	25-sept	26-sept	27-sept
Salade marocaine	Radis beurre		Salade de haricots verts	Salade de tomates 
Courmentier 	Dés de poisson florentine à la vache qui rit 		Tajine de bœuf 	Cuisse de poulet sauce moutarde
(plat complet)	(plat complet)		Semoule	Gratin Dauphinois 
Tartare nature	Fromage blanc		Yaourt nature	Brie
Raisins (sous réserve)	Beignet au chocolat		Fruit de saison Amuse-bouche: Purée pommes figues	Flan vanille