



Menu de Septembre 2018

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Pâté de foie Gratin de pâtes aux 3 fromages Compote	Carottes râpées et maïs Escalope de dinde à la crème Haricots verts Yaourt aromatisé	Tomates vinaigrette Jambon blanc Purée PDT/carottes Liégeois au chocolat	Melon Steak haché Courgettes au Comté Glace
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Betteraves râpées Poisson pané Coquillettes à la sauce tomate Fromage blanc	Macédoine Hachis Parmentier Crème dessert vanille	Feuilleté tomate mozzarella Œufs brouillés Salade Compote tous fruits	Surimi Chipolatas Ratatouille Semoule Banane
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Cervelas Dos de cabillaud sauce parisienne Riz Petits suisse natures sucrés	Œuf mimosa Rôti de porc Petits pois/carottes Eclair au chocolat	Salade composée Lasagnes à la bolognaise Yaourt aux fruits	Concombres Haché de poulet Flageolets Compote
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade de tomates et maïs Sauté de porc Galettes de PDT Cookies	Taboulé Jambon blanc Purée de carottes Entremet pistache	Salade Coleslaw Filet de merlu Riz Thai Tiramisu au spéculoos	Haricots verts vinaigrette Spaghettis à la Carbonara Fruit et biscuit

Les menus peuvent varier selon les livraisons.

Viande d'origine française. Légumes de saison locaux et issus de l'agriculture biologique.

Le logo  désigne un plat fait « maison ».

Joyeuse rentrée à tous !