



MENUS DU 02 AU 29 SEPTEMBRE 2019



Semaine du 02 AU 06 SEPTEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
TOMATE MOZARELLA	Salade pomme de terre, lardons, dés fromage		concombre	salade russe
Sauté de porc miel et thym	Emincé de poulet		Boulette de bœuf	Dés de poisson sauce crème
Purée de pomme de terre	Poêlée forestière		Haricots verts	Riz
Saint paulin	Fromage blanc		Camembert	Vache qui rit
Yaourt aux fruits	Fruit de saison		Moelleux chocolat	Fruit de saison



Semaine du 09 AU 13 SEPTEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betterave	coleslow		radis beurre	terriner
Poulet rôti	Chili con carne		Pané blé emmental	Brandade
Légumes provençales	Riz		Pommes rissolées	Carottes persillées
Edam	Brie		Délice de chèvre	Boursin
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Fruit	Fruit de saison

Semaine du 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade bretonne	Pamplemousse		Salade légumes saveurs d'Orient	Quiche au fromage
Sauté de porc	Emincé de volaille		Merguez	Colin sauce crevette
Coquillettes	Carottes vichy		Semoule	riz
Port salut	Gouda		Samos	Camembert
Riz au lait	Tarte aux pommes		Gâteau aux figes	Fruit de saison



Semaine du 23 AU 27 SEPTEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates	Taboulé		Rillettes de volaille	Melon
Boulette de soja s/basilic	Steack haché		Hachi Parmentier	poisson pané
Spaghettis	Gratin de chou-fleur			Purée de carotte
Kiri	emmental		Bûche de chèvre	Tomme
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Yaourt nature sucré

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON



PRODUITS REGIONAUX



VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE

PRODUIT BIO

Rouge : viande, poisson, œuf
marron : féculents, légumes secs
vert : légumes et fruits cuits
vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers
Bleu : produits fromager
Rose : produits sucrés
*: plat contenant du porc

