

Menus du 2 septembre au 18 octobre 2019



	Du 2 au 6 Septembre	Du 9 au 13 Septembre	Du 16 au 20 Septembre	Du 23 au 27 Septembre	Du 30 au 4 Octobre	Du 7 au 11 Octobre	Du 14 au 18 Octobre
LUNDI	Coleslaw	Macédoine	Pastèque	Carottes râpées		Fruits secs et légumes secs	Lanières de betteraves rouges
	Raviolis	Escalope de volaille aux champignons	Saucisse de Strasbourg (P)	Spaghettis à la bolognaise	Hamburger	Emincé de volaille aux abricots secs	Cordon bleu
MARDI	Emmental râpé	Riz, sauce	Pommes röstis, haricots verts, sauce échalote	Emmental râpé	Pommes américaine, salade, ketchup	Mélange de céréales, sauce	Coquillettes, sauce tomate
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Carré de l'Est	Flan vanille
MERCREDI	Pastèque			Sauté de porc (P) à la dijonnaise	Sauté de poulet à la tomate	Roulade à la pistache (P)	Jambon supérieur (P)
	Blanquette de volaille	Jambon supérieur (P)	Boulettes	Pommes sautées, brocolis	Semoule, piperade	Paupiette de veau marenco	Pommes sautées, salade, ketchup
JEUDI	Riz, sauce	Pommes noisettes, salade, mayonnaise	Semoule, légumes couscous	Camembert	Fromage frais	Purée au lait, salade	Edam
	Mousse au chocolat	Mimolette	Carré Président	Compote pomme banane	Fruit de saison	Far aux pruneaux	Fruit de saison
VENDREDI	Œuf mayonnaise	Fruit de saison	Salade de concombres	Salade d'haricots verts		Céleri aux noix	Salade de concombres
	Bœuf à la provençale	Poisson poêlé au beurre	Palets fromagés	Rissolette de veau	Colin meunière	Chili Con Carne	Escalope de poulet aux champignons
SAMEDI	Pommes sautées, salade	Semoule, piperade	Macaroni, sauce moutarde	Gratin de pommes de terre, salade	Riz, épinards, sauce	Pommes de terre	Petits pois, pommes de terre
	Yaourt nature sucré	Bûchette au lait mélangé	Crème dessert caramel	Chocolat liégeois	Mimolette	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat
DIMANCHE		Compote		Salade grecque	Coleslaw	Carottes râpées aux raisins secs	Macédoine
	Rôti de porc (P)	Melon	Rôti de dinde aux herbes	Escalope de volaille	Saucisse (P)	Rôti de porc (P) à la moutarde	Marmite du pêcheur
LUNDI	Pommes de terre, petits pois, sauce au romarin	Carbonade	Pommes de terre, gratin de courgettes	Risotto aux champignons, sauce	Purée de potiron, sauce au thym	Dahl, happy face	Riz
	Brie	Pommes de terre, étuvée de carottes, sauce	Gouda	Gâteau basque	Nappé caramel	Brassé aux fruits	Tarte aux pommes
MARDI	Compote	Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	Melon	Salade de concombres	Salade de tomates aux pois chiches	Coleslaw
	Salade Arlequin	Betteraves rouges	Salade fromagère	Calamars à la romaine	Goulasch	Colin au citron	Burger de bœuf
MERCREDI	Croquette de poisson	Omelette	Gratiné de poisson	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz aux pois cassés , sauce	Pommes de terre , tomate provençale, sauce brune
	Boulgour, ratatouille	Farfalles, sauce curry, emmental râpé	Riz pilaf	Yop à la fraise	Glace	Chocolat liégeois	Yaourt aromatisé

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Saveurs

Produit Saveur en Or

BIO

Produits Biologique