

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017 (les viandes sont V.B.F ou U.E)



LUNDI 04/09		MARDI 05/09		MERCREDI 06/09		JEUDI 07/09		VENDREDI 08/09		SAMEDI 09/09		DIMANCHE 10/09	
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER	
SALADE DE CONCOMBRE TOMATES ET CHIPOLATAS GRILLEES		SALADE DE BETTERAVES MAIS ET OEUFS		AVOCAT MAYONNAISE		RADIS AU BEURRE		TABOULE		SALADE DE BETTERAVE À LA		SALADE DE BETTERAVE À LA	
HARICOTS VERTS SAUTÉS		CUISSÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE		CORDON BLEU		ROTI DE BOEUF		SAUMONETTE SAUCE HOLLANDAISE		STEAK DE COLIN SAUCE CITRON		STEAK DE COLIN SAUCE CITRON	
TARTE AU CHOCOLAT		RIZ PILAF		PRINTANIERE DE LEGUMES		PUREE DE POMMES DE TERRE		BROCOLIS AU BEURRE		RIZ CREOLE ET SA SAUCE AUX		RIZ CREOLE ET SA SAUCE AUX	
		GOUDA		FROMAGE FONDU		FLAN PRALINE		BUCHE DU PILAT		ST PAULIN		ST PAULIN	
		PASTEQUE		COMPOTE DE POMME BOUDOIR				RAISIN NOIR		ORANGE		ORANGE	
LUNDI 11/09		MARDI 12/09		MERCREDI 13/09		JEUDI 14/09		VENDREDI 15/09		SAMEDI 16/09		DIMANCHE 17/09	
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER	
SAUCISSON SEC ET A L'AIL ET BEURRE		SALADE DE TOMATES SAUCE		SALADE DE CELERI RAPE AUX POMMES		SARDINES AU BEURRE		CAROTTES RAPEES SAUCE VINAIGRETTE		SALADE DE BETTERAVE À LA		SALADE DE BETTERAVE À LA	
EMINCE DE VEAU POELE		CHIPOLATAS		ROTI DINDE AU JUS		STEAK HACHE GRILLE		POISSON FRAIS DU JOUR		STEAK DE COLIN SAUCE CITRON		STEAK DE COLIN SAUCE CITRON	
SEMOULE AU BEURRE		EPINARDS EN BRANCHE SAUCE		POMMES DE TERRE BOULANGERE		GRATIN DE COURGETTES		RIZ MADRAS		RIZ CREOLE ET SA SAUCE AUX		RIZ CREOLE ET SA SAUCE AUX	
COULOMMIER		FLAN AU CARAMEL BISCUIT		TOMME BLANCHE		MIMOLETTE		YAOURT AROMATISE		ST PAULIN		ST PAULIN	
FRUIT DE SAISON				FRUIT DE SAISON		CHOUQUETTES SAUCE AU CHOCOLAT				ORANGE		ORANGE	
LUNDI 18/09		MARDI 19/09		MERCREDI 20/09		JEUDI 21/09		VENDREDI 22/09		SAMEDI 23/09		DIMANCHE 24/09	
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER	
TABOULE		SALADE DE CONCOMBRE AU MAIS		SALADE FRAICHEUR		ACCRAS A LA MORUE SUR LIT DE		TOMATE AU FROMAGE DE BREBIS		SALADE DE BETTERAVE À LA		SALADE DE BETTERAVE À LA	
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE		ROTI DE DINDE AU JUS		ESCALOPE DE POULET A LA CREME		COLOMBO DE PORC		HOKI PANE		STEAK DE COLIN SAUCE CITRON		STEAK DE COLIN SAUCE CITRON	
HARICOTS BEURRE SAUTÉS		FRITES		CELERI GARNITURE		COLOMBO DE LEGUMES A LA MANGUE		MACARONI AU BEURRE BIO		RIZ CREOLE ET SA SAUCE AUX		RIZ CREOLE ET SA SAUCE AUX	
CANTAL		CREME A LA VANILLE		FROMAGE FONDU		TOMME BLANCHE		FLAN AU CHOCOLAT ET BISCUIT		ST PAULIN		ST PAULIN	
BANANE FRUIT				GLACE VANILLE FRAISE		ANANAS				ORANGE		ORANGE	
LUNDI 25/09		MARDI 26/09		MERCREDI 27/09		JEUDI 28/09		VENDREDI 29/09		SAMEDI 30/09			
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER			
RADIS AU SEL		SALADE DE BLE AU MAIS TOMATES ET		CAROTTE RAPEE ET SAUCE SALADE		BATONNET DE SURIMI SAUCE		SALADE DE BETTERAVE À LA					
BROCHETTE DE DINDE AU PAPRIKA		STEAK HACHE GRILLE		ROTI DE PORC		SAUTE DE VEAU AUX OLIVES		STEAK DE COLIN SAUCE CITRON					
PUREE DE POMMES DE TERRE		SALSIFIS EN PERSILLADE		PENNES AU BEURRE BIO		CAROTTES A LA VAPEUR		RIZ CREOLE ET SA SAUCE AUX					
YAOURT AROMATISE		ST NECTAIRE		BUCHE DU PILAT		FLAN AU CHOCOLAT		ST PAULIN					
		POMME GOLDEN DELICIOUS ORIGINE		FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES				ORANGE					