

# MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018 (les viandes sont V.B.F ou UE)

LUNDI 27/08	MARDI 28/08	MERCREDI 29/08	JEUDI 30/08	VENDREDI 31/08	SAMEDI 01/09	DIMANCHE 02/09
DEJEUNER RADIS BEURRE BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT AUX FRUITS	DEJEUNER SALADE DE BLE AUX OLIVES ET AUX STEAK HACHE GRILLE SALSIFIS EN PERSILLADE MIMOLETTE PRUNE ROUGE	DEJEUNER SALADE DE TOMATES A LA MOZZARELLA BOULETTES D'AGNEAU SAUCE FUSILLI AU BEURRE BIO COULOMMIER FROMAGE BLANC SUCRE VANILLE	DEJEUNER BATONNETS DE SURIMI AVEC SAUCE SAUTE DE VEAU A L'ORANGE CAROTTES A LA VAPEUR CREME AU CAMEL	DEJEUNER MELON STEAK DE COLIN SAUCE CREVETTE RIZ CREOLE PYRENEES FRUIT DE SAISON		
LUNDI 03/09	MARDI 04/09	MERCREDI 05/09	JEUDI 06/09	VENDREDI 07/09	SAMEDI 08/09	DIMANCHE 09/09
DEJEUNER SALADE NORMANDE JAMBON SAUCE MADERE HARICOT VERT T/F PERSILLE RAISIN BLANC	DEJEUNER MELON STEAK HACHE GRILLÉ SAUCE TOMATE MACARONI AU BEURRE BIO ST NECTAIRE SUNDAE VANILLE CAMEL	DEJEUNER CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE CUISSÉ POULET GRILLEE 190G MELANGE DE CORDIAL VITAL ST PAULIN FLAN PATISSIER AUX PECHEES	DEJEUNER SALADE DE TOMATES AUX OIGNONS CHIPOLATAS LENTILLES VERTES FLAN AU CHOCOLAT	DEJEUNER CREPE FROMAGE FILET DE COLIN D'ALASKA MEUNIERE BROCOLI GRATIN TOMME BLANCHE BANANE FRUIT		
LUNDI 10/09	MARDI 11/09	MERCREDI 12/09	JEUDI 13/09	VENDREDI 14/09	SAMEDI 15/09	DIMANCHE 16/09
DEJEUNER SALADE DE BETTERAVE À LA CORDON BLEU POMMES DE TERRE RISSOLEES VACHE QUI RIT RAISIN NOIR	DEJEUNER CONCOMBRE A LA CIBOULETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE HARICOT VERT T/F PERSILLE FLAN NAPPE CAMEL	DEJEUNER TERRINE LEGUMES AU COULIS DE RAVIOLIS SAUCE TOMATE SALADE LAITUE ST ALBRAY GLACE VANILLE CHOCOLAT	DEJEUNER SALADE VERTE AUX LARDONS ET ROTI DE DINDE COURGETTES SAUTEES A L'AIL FROM FRAIS SUCRE 20% 100	DEJEUNER PATE BRETON SAUMONETTE A L'INDIENNE MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES CRÉOLE COMTE PASTIQUE		
LUNDI 17/09	MARDI 18/09	MERCREDI 19/09	JEUDI 20/09	VENDREDI 21/09	SAMEDI 22/09	DIMANCHE 23/09
DEJEUNER SALADE DE TOMATES AU BLEU ESCALOPE DINDE SAUCE FORESTIERE PUREE DE CAROTTES GATEAU DE SEMOULE AUX RAISINS	DEJEUNER MAQUEREAUX SAUCE ESCABECHE AIGUILLETES DE POULET A LA PENNES AU BEURRE BIO BABYBEL FRUIT DE SAISON	DEJEUNER SALADE DE BLE AU MAIS TOMATES ET POITRINE DE VEAU GRILLEE PRINTANIERE DE LEGUMES BUCHE DU PILAT FROMAGE BLANC AU MIEL	DEJEUNER SALADE DE BATAVIA AU MAIS ET FILET DE DORADE À L'INDIENNE RIZ CREOLE MOUSSE A LA MANGUE	DEJEUNER SALADE PIEMONTAISE ROTI DE BOEUF AU JUS RATATOUILLE BRIN D'AFFINOIS RAISIN BLANC		
LUNDI 24/09	MARDI 25/09	MERCREDI 26/09	JEUDI 27/09	VENDREDI 28/09	SAMEDI 29/09	DIMANCHE 30/09
DEJEUNER CONCOMBRE A LA CREME RISSOLETTE DE VEAU COQUILLETTE BIO BEURRE FROMAGE BLANC AUX PEPITES DE	DEJEUNER TABOULE CUISSÉ DE POULET AU CURRY HARICOTS BEURRE AU BEURRE TOMME GRISE SALADE D'ANANAS KIWIS ET FLEUR	DEJEUNER SALADE DE BETTERAVES AUX POMMES SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE POIS TRES FIN A L'ETUVEE PORT SALUT RAISIN NOIR	DEJEUNER SALADE DE CAROTTES RAPEES ET DE STEAK HACHE GRILLE GRATIN DE BLETTES FROMAGE FONDU BAVAROIS AU CHOCOLAT ET AU	DEJEUNER SAUCISSON AIL DOS DE CABILLAUD SAUCE BEURRE RIZ PILAF FLANBY VANILLE CAMEL 100		