

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019 (les viandes sont V.B.F ou UE)



LUNDI 26/08	MARDI 27/08	MERCREDI 28/08	JEUDI 29/08	VENDREDI 30/08
DEJEUNER TABOULE CHIPOLATAS AUX OIGNONS SPAGHETTIS AU BEURRE SALADE DE FRUITS DU VERGER	DEJEUNER BLE CONCOMBRE TOM. THON VGTTE CUISSÉ DE POULET AU PAPRIKA HARICOT BEURRE AU BEURRE EMMENTAL FROMAGE BLANC A L' ABRICOT	DEJEUNER BETTERAVE ET SCE VGTTE MAISON SAUTE DE VEAU AUX OLIVES PDT SAUTEES PERSILLEES RONDELE NATURE FLAN A LA VANILLE	DEJEUNER CAROTTE RAPEE À LA NOIX DE COCO STEAK HACHE GRILLE POEEE CAMPAGNARDE D'AUCY TOMME BLANCHE ECLAIR CHOCOLAT	DEJEUNER MELON JAUNE DOS DE CABILLAUD MEUNIERE RIZ CREOLE FRUIT DE SAISON
LUNDI 02/09	MARDI 03/09	MERCREDI 04/09	JEUDI 05/09	VENDREDI 06/09
DEJEUNER OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES POULET POELLEES BATONNIERE DE LEGUMES GOUDA CREME DESSERT VANILLE	DEJEUNER TOMATES À LA MIMOLETTE STEAK HACHE GRILLE SCE TOMATE PAPILLONS AU BEURRE BIO FRUIT DE SAISON	DEJEUNER CONCOMBRE A LA CIBOULETTE COTE DE PORC SAUCE DIABLE CHOU FLEUR AU BEURRE YAOURT SUCRE FROM COMPOTE POMME BANANE BISCUIT	DEJEUNER MELON CAL 15 HACHIS PARMENTIER DE BOEUF SALADE BATAVIA F COULOMMIER RAISIN BLANC	DEJEUNER SALADE VERTE POMMES ET BRIE COLIN ALASKA PANE CHRONOFILET 100G MSC CAROTTES A LA CREME YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 09/09	MARDI 10/09	MERCREDI 11/09	JEUDI 12/09	VENDREDI 13/09
DEJEUNER TOMATE VINAIGRETTE MAISON RAVIOLIS SAUCE TOMATE GARNITURE DU JOUR EMMENTAL 28% POIRE	DEJEUNER RIZ MAIS SURIMI PANE FROMAGE EMMENTAL 100G HARICOTS VERTS A LA TOMATE FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	DEJEUNER SAUCISSON AIL AU BEURRE SAUTE DE DINDE A LA PROVENÇALE CHAMPIGNONS PERSILLES TARTARE AIL ET FINES HERBES REINE CLAUDE	DEJEUNER ENDIVE JAMB. ET A L'EMMENTAL CARBONADE FLAMANDE AU BOEUF FRITES TOMME BLANCHE MOUSSE CHOCOLAT ET SPECULOOS	DEJEUNER CONCOMBRE A LA CIBOULETTE DOS DE MERLU SAUCE AURORE SEMOULE AU BEURRE GLACE POMME PECHE FRAMBOISE
LUNDI 16/09	MARDI 17/09	MERCREDI 18/09	JEUDI 19/09	VENDREDI 20/09
DEJEUNER BATAVIA, MAIS ET JAMB. DE DINDE SAUTE DE BOEUF CAROTTES PERSILLEES MIMOLETTE FLAN VANILLE ET SA MADELEINE	DEJEUNER BETTERAVE A LA MIMOLETTE PETIT SALE HARICOTS BLANCS RAISIN NOIR	DEJEUNER TOMATES MOZZARELLA CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET SCE CHASSEUR PIPERADE BOURSIN AIL ET FINES HERBES CARRE BAVAROIS EXOTIQUE	DEJEUNER SALADE COMPOSEE A L'EMMENTAL CORDON BLEU FUSILLI AU BEURRE BIO POIRE CREME ANGLAISE	DEJEUNER FLAMMEKUECHE GRATINEE DOS DE COLIN POCHE COURGETTES SAUTEES A L' AIL BRIE BANANE FRUIT
LUNDI 23/09	MARDI 24/09	MERCREDI 25/09	JEUDI 26/09	VENDREDI 27/09
DEJEUNER SALADE BRESSANE ESCALOPE DINDE EMINCEE AU JUS FRITES INCURVÉES YAOURT AROMATISÉ	DEJEUNER RIZ SURIMI TOMATES CONCOMBRE ROTI DE VEAU BROCOLIS AU BEURRE PYRENEES 2.5 CARPACCIO DE KIWI	DEJEUNER CAROTTES RAPEES A L' ECHALOTE BOULETTES DE BOEUF MACARONIS BIO A LA TOMATE BOURSIN NATURE CREME AU CAMEL	DEJEUNER COEURS PALMIER SCE COCKTAIL JAMBON FUME GRILLE TOMATES PROVENCALES COULOMMIER FLAN PATISSIER	DEJEUNER CAROTTES RAPEES CONCOMBRE MAIS MOULES SAUCE CURRY CEREALES MEDITER. AU BEURRE FRUIT DE SAISON

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019 (les viandes sont V.B.F ou UE)



LUNDI	30/09	MARDI	01/10	MERCREDI	02/10	JEUDI	03/10	VENREDI	04/10
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER	
CONCOMBRE TOMATES ET COMTE		BETTERAVES AU VINAIGRE		AVOCAT VGTTE ÉCHALOTES MAISON		CELERI REM. GRAINE MOUTARDE		TABOULE	
GRILLADE DE PORC SCE BEARNAISE		TOMATES FARCIES		ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE		ROTI DE BOEUF AU JUS		FILET COLIN SCE AU BEURRE BLC	
HARICOT VERT T/F AU BEURRE		RIZ PILAF		PRINTANIERE DE LEGUMES		PUREE FLOCON		BROCOLIS NATURE	
TARTE AU CHOCOLAT		ST NECTAIRE		TOMME BLANCHE		FLAN AU CAMEL		BRIE	
		POIRE						BANANE FRUIT	

