



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7 Septembre	<p><b>Limonade</b> Melon</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce crème champignons</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Cantal</p> <p>Crousti pomme vanille et brisure de spéculoos</p>	<p>Radis roses coopérative Saint Nicolas de Bourgueil sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Macaronade de porc Roi Rose</p> <p>Poêlée Méridionale (carotte, courgette, pois chiche, poivrons)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gâteau à la cerise du chef</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Poisson pané et son quartier de citron</p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Salade de betterave vinaigrette à la moutarde</p> <p>Bœuf charolais tomat'olive</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Marmite de colin sauce crème</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit</p>
Du 10 au 14 Septembre	<p>Pastèque</p> <p>Roti de dinde sauce cheese'mental</p> <p>Mélange 5 Céréales</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ile flottante</p>	<p><b>Amuse-Bouche: Céréales indiennes</b> Friand au fromage</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Fromage blanc sucré différemment: Sucre, Sucre roux, Coulis de fruits rouges</p> <p>Fruit</p>	<p>Saucisson à l'ail / beurre</p> <p>Sauté de bœuf charolais sauce dijonnaise</p> <p>Gratin de courgettes Maison Delahaye</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p><b>VOYAGE EN Italie</b> Salade de courgettes, tomates, mozzarella et vinaigrette basilic</p> <p>Pâtes à la Romaine (Penne, champignon, dinde, emmental, petit pois)</p> <p>Plat complet</p> <p>Glace type Cornetto vanille fraise</p>	<p>Melon</p> <p>Pavé de merlu sauce champignons</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Délice chèvre</p> <p>Fruit</p>
Du 17 au 21 Septembre	<p>Salade de penne au thon et pesto rouge</p> <p>Mijoté de dinde sauce olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit</p>	<p><b>MENU LOCALVOIRE</b> Concombre Maison Delahaye sauce fromage blanc</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Pommes de terre de Touraine Viande de Bœuf d'Anjou</p> <p>Charles VII de la Laiterie Verneuil</p> <p>Compote de pommes du Val de Loire et poires des Vergers de la Manse du chef</p>	<p>PIQUE</p> <p>NIQUE</p>	<p>Méli mélo tomate, maïs, courgette vinaigrette balsamique</p> <p>Roti de veau au romarin</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt BIO sucré de la fromagerie Maurice</p> <p><b>***Les pas pareilles***</b> Gâteau chocolat et poire du chef</p>	<p>Salade verte du Val de Loire et croutons</p> <p>Lasagnes de saumon</p> <p>Plat complet</p> <p>Tomme noire</p> <p>Lacté vanille nappé caramel</p>
Du 24 au 28 Septembre	<p>Céleri Maison Delahaye rémoulade</p> <p>Emincé de bœuf charolais sauce marengo</p> <p>Duo de carottes à la tomate et au basilic</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Riz au lait de la Laiterie de Verneuil du chef</p>	<p>Salade de riz composée (maïs, poivrons, olives, tomates)</p> <p>Croque Monsieur au thon</p> <p>Salade verte du Val de Loire</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Bâtonnets de concombre et carotte Maison Delahaye sauce yaourt crudités</p> <p>Poulet façon yassa</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes et bananes du chef</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Coquillettes à la carbonara</p> <p>Plat complet</p> <p>Sainte Maure</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Filet de lieu sauce tomate</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



**BON APPETIT !**

