

MENUS SEPTEMBRE 2019

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Jambon blanc* Coquillettes Emmental Coupelle de compote de pommes allégée en sucre	Tomate,mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive citron Bifteck haché charolais sauce poivrade Printanière de légumes Petit fromage frais sucré Doghnut	Menu de Bienvenue Melon Charentais Cheeseburger Potatoes Cantafras Mousse au chocolat au lait	Boulgour, tomate et poivron Poisson en paprika'de à la carotte (purée carotte, pdt et parpika) Fromage blanc nature Dosette de sucre Raisin blanc
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Tranche de pastèque Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Semoule FROMAGE FONDU Ile flottante et sa crème anglaise	Salade de PDT aux fèves et poulet, mayonnaise ketchup Cordon bleu Petits pois extra fins Petit fromage frais aux fruits Pomme bicolore	Carottes râpées vinaigrette gourmande à la carotte OMELETTE SAUCE BASQUAISE Farfallines Fraidou Fromage blanc façon tatin	Macédoine mayonnaise Pavé de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive) Riz Edam Orange
Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Céleri rémoulade Saucisse de Strasbourg* Lentilles mijotées Tomme grise Flan à la vanille nappé caramel	Salade de riz à la thaïlandaise Courmentier de poisson Yaourt aromatisé Prune rouge	*** Menu issu de l'agriculture biologique *** Oeuf dur Mayonnaise dosette Boulettes de mouton sauce tomate Légumes couscous BIO et semoule BIO Yaourt nature sucré BIO	Salade de tomates vinaigrette au basilic Dés de poisson sauce dieppoise (crustacés, tomate, crème fraîche) Blé Vache qui rit Coupelle de compote de pommes et fraises allégée en sucre
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi	Vendredi 27 Septembre
Salade verte fraîche Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Nuggets de volaille Ketchup Duo de courgettes jaune et verte sauce crème Coulommiers Crème dessert à la vanille	Taboulé Daube de boeuf à la provencale (tomate, olives) Carottes Yaourt nature sucré Nectarine blanche	***Les pas pareille*** Concombre en rondelles vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde Echine demi sel* Purée de pois cassés Petit fromage frais aux fruits Gâteau type financier chocolat, amande, framboise du chef	Salade de haricots beurre à l'échalote Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil Gnocchetti Petit Moulé Pêche
Lundi 30 Septembre			
Salade de betteraves Colombo de porc* Petits pois extra fins Yaourt nature sucré Banane			