

MENUS SEPTEMBRE-OCTOBRE 2020

	LUNDI	MARDI VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 au 4 septembre		Salade de haricots verts Tomates farcies végétariennes et riz pilaf Yaourt nature sucré Nectarine	Mousse de canard Poulet rôti Poêlée de courgettes Camembert Fraises	Concombre au fromage blanc Pavé de saumon Semoule - chou romanesco Compote de fruit
Semaine du du 7 au 11 septembre	Salade de Tomates Sauté de dinde Purée de pommes de terre Champignons Yaourt aux fruits	Feuilleté au fromage Risotto aux légumes Emmental Melon	Salade grecque à la feta Spaghetti bolognaise et carottes Fruits au sirop maison	Nem au crabe Roti de veau Brocolis Saint-Nectaire Raisin
Semaine du 14 au 18 septembre	Beignets calamar - salade Filet de poisson beurre blanc Carottes vichy Fromage blanc aux fruits frais	Taboulé de chou-fleur Lasagnes de légumes Mimolette Gâteau de Shrek	Betteraves au cumin Omelette Frites Pavé d'affinois Orange	Concombre et maïs Steak haché Haricots verts Petit suisse et palet breton
Semaine du 21 au 25 septembre	Poireaux vinaigrette Croque-monsieur Céréales gourmandes Tomme noire Crème aux œufs	Salade d'endives au comté Couscous végétarien Banane	Duo de saucissons Filet de poisson Poêlée de légumes Yaourt nature sucré	Tomate et cœur de palmier Cordon bleu Gratin de coquillettes Ile flottante



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio

MENUS SEPTEMBRE-OCTOBRE 2020

	LUNDI	MARDI VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 28 septembre au 2 octobre	Salade piémontaise Sauté d'agneau aux épices Achard de légumes Gouda Poire	Carottes râpées au sésame Poêlée de légumes aux deux lentilles Yaourt aromatisé	Chou rouge pomme emmental Saucisses Purée de patate douce Pois gourmands Bavarois aux fruits	Œufs mimosa Gratin de poisson Chou-fleur Bûche de chèvre Kiwi
Semaine du du 5 au 9 octobre	Salade de mâche et cantal Quiche lorraine Poêlée de légumes Brownie Crème anglaise	Chou-fleur en vinaigrette Falafel sauce tomate Semoule Yaourt nature sucré Pomme	Pâté en croûte Sauté de volaille Epinards à la coco Pyrénées Salade d'ornage à la menthe	Tatziki et ses croutons Cassolette de poisson Pommes de terre Haricots beurre Compte de fruits et biscuit
Semaine du 12 au 16 octobre 	Pamplemousse Canard à l'orange Pâtes locales Topinambour Yaourt aromatisé	Guacamole et tortillas Chili sin carne Maïs grillé Ossau iraty Kaki	Salade parisienne Tortillas de pomme de terre et poivrons Riz au lait à l'impératrice	Gateau de carotte et frites de panais Roti de veau Orloff Potimaron et fenouil Chaource Strudel aux pommes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio



