



Menus du 01 au 25 septembre 2020



Bon Appétit!

	01 AU 04 SEPTEMBRE	07 AU 11 SEPTEMBRE	14 AU 18 SEPTEMBRE	21 AU 25 SEPTEMBRE
LUNDI		<p>Poireaux vinaigrette Tajine d'agneau Brebis crème portion Crème dessert / biscuit</p>	<p>MENU VEGE Concombre à la crème Nuggets de blé Carottes au jus St Nectaire Flamby</p>	<p>Betteraves Escalope de dinde au jus (VF) Epinards Carré frais Fruit de saison</p>
MARDI	<p>MENU VEGE Taboulé Croustillant au fromage Poêlée méridionale Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz Brochette de poisson pané Haricots verts Fromage blanc Fruit</p>	<p>Sardines au beurre Sauté de lapin chasseur (LF) Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>MENU VEGE Haricots verts Steak de soja à la tomate Torti au fromage Chaource Compote</p>
MERCREDI	<p>Pamplemousse Parmentier de canard Edam Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes Tortis à la carbonara Yaourt aux fruits Compote</p>	<p>Terrine de légumes Emincé de dinde Gratin de chou-fleur Babybel Fruit</p>	<p>Fond d'artichaut vinaigrette Lasagnes bolognaise Boursin Mousse au chocolat</p>
JEUDI	<p>MENU BIO Carottes râpées Spaghetti bolognaise (VBF) Chanteneige Yaourt myrtilles</p>	<p>Salade verte Bœuf bourguignon (VBF) Purée Brie Liégeois</p>	<p>Asperges mimosa Filet de Hoki normande Riz de Camargue (AOP) Gruyère Fruit de saison</p>	<p>Salade pdt/thon/tomates Steak haché (VBF) Côtes de blettes au gratin Comté Crème dessert caramel</p>
 VENDREDI	<p>Radis beurre Dos de colin sauce citron (MSC) Epinards à la crème Tartare Eclair au chocolat</p>	<p>MENU VEGE Betteraves en salade Omelette au fromage Gratin de choux fleur Tomme grise Fruit de saison</p>	<p>MENU BIO Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet Courgettes à la provençale Camembert Tarte aux pommes</p>	<p>Radis beurre Meunière de colin Purée de brocoli Bleu d'Auvergne (AOP) Fruit de saison</p>



Menus du 28 sept au 16 oct 2020

Bon Appétit!

	28 SEPT AU 02 OCTOBRE	05 AU 09 OCTOBRE	12 AU 16 OCTOBRE	<p>VACANCES</p> <p>D'AUTOMNE</p> 
LUNDI	Riz au thon Longe de porc (VPF) Choux de Bruxelles St Moret Fruit de saison	Pâté croûte cornichons Sauté de canard (VF) Carottes/navets au jus Tomme grise Fruit de saison	MENU BIO VEGE Salade coleslaw Omelette Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	
MARDI	Carottes râpées Saumonette au beurre blanc (MSC) Pâtes aux légumes Yaourt nature Compote	Céleri rémoulade Dos de colin diéppoise (MSC) Riz de camargue (AOP) Chavroux Mousse au chocolat	MENU A THEME : L'INDE 	
MERCREDI	Macédoine de légumes Emincé bœuf Strogonoff (VBF) Pommes de terre en cube Boursin Crème caramel	Concombre à la crème Steak haché (VBF) Pipérade/semoule Cantafrais Chou vanille	Betteraves rouges Diots à l'échalote Crozets Comté Salade de fruits	
JEUDI	MENU BIO VEGE Salade verte Galette de pois chiche sauce tomate Trio de légumes Bûchette de chèvre Fruit de saison	Maquereau au vin blanc Rôti de dinde (VF) Pommes rissolées Fromage blanc Fruit de saison	Macédoine Sauté de poulet (bleu blanc cœur) Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes	
VENDREDI	Tomates/œuf/palmier/soja Sauté de veau (VBF) Haricots beurre Emmental Fruit de saison	MENU VEGE Radis beurre Spaghetti bolognaise de soja Bleu d'Auvergne (AOP) Pomme cuite	Salade de chou-fleur Quenelle brochet sauce crustacé Semoule Tomme blanche Fruit de saison	

VBF : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / Légumes de saison / Produit locaux

