

Menu

Septembre



Lundi 5

Palade chèvre chaud vinaigrette au miel
Emincé de poulet curry/coco
Riz safrané aux raisins
Compote de pêche

Mardi 6

Palade piémontaise
Omelette Bio
Chou fleur et brocoli en béchamel
Brie
Fruit de saison

Mercredi 7

Radis et beurre
Filet de poisson meunière
Beignets de courgette
Crème dessert chocolat Bio
Biscuit

Jeudi 1

Melon
Poisson pané
Epinards à la crème
Yaourt vanille Bio

Vendredi 2

Tomates/mozzarella
Pauvrette de veau aux champignons
Purée de carotte au cumin
Dés de poire

Jeudi 8

Friand au fromage
Bœuf* bourguignon
Crisp de légumes au beurre
Fruit de saison

Vendredi 9

Concombre et thon et sauce fromage blanc
Filet de poisson frais aux petits légumes
Blé
Yaourt aux fruits mixés

Lundi 12

Eroque-monsieur
Pépites de poisson meunière
Patatouille
Fruit de saison Bio

Mardi 13

Mesclun et duo de fromage
Brochette de dinde aux pruneaux
Pommes grenailles
Mousse au chocolat

Mercredi 14

Chou blanc et mimolette
Poulet rôti
Palafis à la provençale
Eclair au chocolat

Jeudi 15

Pâte de campagne
Spaghettis bolognaise* Bio
Emmental râpé
Fruit de saison

Vendredi 16

Palade de lentilles
Pauté de veau* aux olives
Haricots verts Bio/fondue d'échalotes
Cantal
Fruit de saison Bio

Lundi 19

Radis et beurre
Brandade de poisson
Laitue
Crème dessert vanille

Mardi 20

Tomates/cantal vinaigrette au basilic
Filet de poulet pané
Carottes Bio à l'indienne
Carte aux pommes (bande)

Mercredi 21

Rosette et beurre
Filet de cabillaud aux crevettes
Pâtes au beurre
Camembert Bio
Fruit de saison

Jeudi 22

Mâche et croutons ailés
Rôti de veau* au jus
Petits pois Bio aux oignons
Glace

Vendredi 23

Melon
Couscous boulettes
Yaourt sucré Bio

Lundi 26

Œuf dur Bio et mayonnaise
Pauvrette grillée
Lentilles Bio aux oignons
Babylol
Fruit de saison

Mardi 27

Carottes râpées et cantal
Poulet persillé
Emincé de poulet (maternelle)
Purée de courgette à la crème
Donut's au sucre

Mercredi 28

Betteraves Bio en vinaigrette
Omelette aux fines herbes
Gratin dauphinois
St nectaire
Fruit de saison

Jeudi 29

Enépe au fromage
Jambon grillé sauce échalote
Haricots verts Bio à l'italienne
Bleu/ Fruit de saison

Vendredi 30

Laitue exotique
Filet de poisson frais
Risotto forestier
Liégeois chocolat