



M
E
N
U
S

de

Septembre
2017

Lundi 4

Salade piémontaise
Nuggets de poulet
Epinards à la crème
Cantal doux
Fruit de saison

Mardi 5

Melon
Poisson pané
Gratin dauphinois
Yaourt vanille BIO

Mercredi 6

Oeuf dur et mayonnaise
Paupiette de veau aux échalotes
Riz
Coeur cendré
Fruit de saison BIO

Jeudi 7

Rosette et cornichon
Brandade de poisson
Edam
Fruit de saison

Vendredi 8

Laitue et emmental en dés
Saucisse grillée
Poêlée arlésienne
Pâtisserie

Lundi 11

Salade coleslaw
Haut de cuisse de poulet basquaise
Pilon de poulet rôti (maternelle)
Pommes noisette
Fromage
Compote BIO

Mardi 12

Quiche aux poireaux
Omelette BIO
Gratin de courgette et pommes de terre
Tome noire
Fruit de saison

Mercredi 13

Melon jaune
Moussaka
Yaourt aromatisé
Pain d'épices

Jeudi 14

Lentilles en salade
Filet de poisson meunière
Haricots verts et fondue d'oignons BIO
Comté
Fruit de saison

Vendredi 15

Radis et beurre
Sauté de bœuf* aux olives
Blé
Crème dessert vanille

Lundi 18

Friand au fromage
Cordon bleu
Petits pois BIO aux oignons
Fruit de saison

Mardi 19

Mâche et fourme d'Ambert
Paella au poulet
Mousse au chocolat

Mercredi 20

Macédoine à la russe
Pépites de poisson meunière
Gratin de chou-fleur
Vache qui rit
Fruit de saison

Jeudi 21

Melon
Hachis parmentier
Yaourt aux fruits mixés

Vendredi 22

Taboulé
Sauté d'agneau à la néozélandaise
Duo de carottes vichy
Kiri
Fruit de saison BIO

Lundi 25

Radis et beurre
Boulettes de bœuf à la tomate
Boullgour
Yaourt vanille BIO

Mardi 26

Laitue et mimolette en dés
Emincé de poulet à la moutarde
Haricots beurre aux lardons
Pâtisserie

Mercredi 27

Betteraves en vinaigrette
Jambon blanc
Pommes dauphines
Babybel
Fruit de saison

Jeudi 28

Pommes de terre pêcheur
Filet de poisson lieu frais
Beignets de courgette
Camembert BIO
Fruit de saison

Vendredi 29

Tomates en vinaigrette au basilic
Sauté de veau* aux pruneaux
Riz
Yaourt sucré BIO