MENUS SEPTEMBRE / OCTOBRE 2018

Lundi 03 septembre	Mardi 04 septembre	Jeudi 06 septembre	Vendredi 07 septembre
Concombre à la crème Jambon grillé Carottes Camembert Eclair au chocolat	Betteraves râpées Pâtes à la bolognaise Compote	Taboulé Cordon bleu Haricots verts Fruits de saison	Céleri rémoulade Filet de hoki Trio de légumes Kiri Fruits de saison
Lundi 10 septembre	Mardi 11 septembre	Jeudi 13 septembre	Vendredi 14 septembre
Tomates/mozzarella Filet de poulet Flageolets Fruits de saison	Melon/pastèque Omelette aux PDT Emmental Petits suisses sucrés	Salade de blé/surimi Sauté de dinde Légumes à la provençale Fruits de saison	Salade composée Emincé de bœuf Choux-fleurs Gouda Crêpe au chocolat
Lundi 17 septembre	Mardi 18 septembre	Jeudi 20 septembre	Vendredi 21 septembre
Friand au fromage Chipolatas Purée Fruits de saison	Oeufs mayonnaise Filet de saumon Ratatouille Vache qui rit Fruits de saison	Choux aux lardons Paupiette de volaille Mogettes de vendée Edam Crème dessert praliné	Carottes râpées Sauté de veau marengo Semoule Beignet
Lundi 24 septembre	Mardi 25 septembre	Jeudi 27 septembre	Vendredi 28 septembre
Salade de HV au curry Filet de lieu Riz Fromage blanc+biscuit	Salade césar Pâtes à la carbonara Fruits de saison	Endives au thon Filet de colin Brocolis Flamby	Crêpe au fromage Steak haché Julienne de légumes St nectaire Fruits de saison
Lundi 01 octobre	Mardi 02 octobre	Jeudi 04 octobre	Vendredi 05 octobre
Macédoine Tartiflette « maison » Fruits de saison	Salade composée Sauté de poulet Courgettes Comté Tarte aux pommes	Betteraves cuites Sauté d'agneau Haricots beurre Compote	Radis/beurre Filet de hoki Poêlée camarguaise Fruits de saison
Lundi 08 octobre	Mardi 09 octobre	Jeudi 11 octobre	Vendredi 12 octobre
Salade coleslaw Sauté de porc Haricots plats Babybel Flan pâtissier	Rosette Emincé de bœuf Légumes oubliés Cocktail de fruits au sirop	Salade de pâtes Omelette Salade verte Fruits de saison	Salade de choux Filet de dinde Blé Tomme noire Fruits de saison
Lundi 15 octobre	Mardi 16 octobre	Jeudi 18 octobre	Vendredi 19 octobre
Carottes râpées Meunière de poisson Epinards Crème dessert vanille	Céleri rémoulade Boulettes de bœuf Frites Yaourt bio	Friand à la viande Filet de poulet Purée de légumes Brie Fruits de saison	Potage « maison » Haché de veau Salsifis Tarte au chocolat