



MENUS

Du 24 Septembre au 12 Octobre 2018

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs ou des situations inattendues



SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 24 au 28 Septembre	<i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Ossobucco à la Milanaise</i> <i>Tagliatelles</i> <i>Cantal</i>	<i>Melon</i> <i>Astet de porc</i> <i>Purée maison / haricots verts</i> <i>Glace</i>	<i>Crudités</i> <i>Bouchée garnie aux poisson & fruits</i> <i>de mer</i> <i>Riz de Camargue</i> <i>Fruits de saison</i>	<i>Pâté de campagne</i> <i>Veau Marengo</i> <i>Gratin de légumes variés</i> <i>Fromage</i>
Du 01 au 05 Octobre	<i>Friand au fromage</i> <i>Spaghettis bolognaise</i> <i>Salade verte</i> <i>fruits</i>	<i>Salade de tomates</i> <i>Filet de Tilapia au sel de céleri</i> <i>Et ses légumes de la mer</i> <i>Crème brûlée</i>	<i>Céleri frais rémoulade</i> <i>Sauté de canard aux olives</i> <i>Pomme vapeur / brocolis</i> <i>Compote de pommes</i>	<i>Velouté de panais</i> <i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Fruits de saison</i>
Du 08 au 12 Octobre	<i>Salade mimosa</i> <i>Confit de cuisse de poule</i> <i>Pommes de terre sautées</i> <i>Fromage blanc</i>	<i>Salade de brocolis</i> <i>Rôti de porc aux pruneaux</i> <i>Semoule</i> <i>Ile flottante</i>	<i>Potage Vermicelle</i> <i>Dos de brochet au beurre de safran</i> <i>Complet aux cinq céréales</i> <i>Moelleux au chocolat</i>	<i>Macédoine de légumes</i> <i>Escalope de dinde panée</i> <i>Haricots verts / carottes</i> <i>persillées</i> <i>Poire</i>