



MENUS

Du 03 au 21 Septembre 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 03 au 07 Septembre	<p><i>Betteraves fraîches vinaigrette</i> <i>Steak haché</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Yaourt nature</i></p>	<p><i>Tomates mozzarella</i> <i>Cuisse de poulet rôtie</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Gâteau au citron</i></p>	<p><i>Crudités</i> <i>Lasagnes au thon et épinards</i> <i>Chanteneige</i> <i>Glace</i></p>	<p><i>Salade de riz</i> <i>Sauté de veau</i> <i>Haricots plats / tomates provençales</i> <i>Poire</i></p>
Du 10 au 14 Septembre	<p><i>Melon</i> <i>Filet de loup au jus de langoustines</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Nectarines</i></p>	<p><i>Salade Coleschow</i> <i>Omelette à l'espagnole</i> <i>Epinards béchamel</i> <i>Gâteau de semoule</i></p>	<p><i>Salade de tomates & basilic</i> <i>Paleron de bœuf à l'aigre douce</i> <i>Gratin de courgettes/Pommes vapeur</i> <i>Fruits</i></p>	<p><i>Crudités</i> <i>Tagliatelles au saumon & à l'Aneth</i> <i>Fromage blanc meringué</i></p>
Du 17 au 21 Septembre	<p><i>Duo d'haricots vinaigrette</i> <i>Escalope de dinde à la Normande</i> <i>Perles de carottes et lentilles corail</i> <i>Poire</i></p>	<p><i>Céleri & carottes rémoulade</i> <i>Saucisse rôtie</i> <i>Purée de haricots verts</i> <i>Moelleux au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de brocolis et choux fleur</i> <i>Filet de perche</i> <i>Riz pilaf / épinards à la crème</i> <i>Raisin</i></p>	<p><i>Calamars provençale</i> <i>Steak de bœuf</i> <i>Pommes de terre sautées</i> <i>Tartelette aux pommes</i></p>