



SEPTEMBRE 2017

Menus



Lundi 1

Pré rentrée

Lundi 4

Salade de maïs
Cordon bleu
Haricots verts
Brie
Abricot

Mardi 5

Melon
Sauté de veau
Carottes/Pomme de terre
Yaourt BIO
Biscuit

Mercredi 6

Salade verte BIO
Hachis Parmentier
Saint Nectaire
Île flottante

Jeudi 7

Concombre à la crème
Sauté de porc à l'ananas
Riz BIO
Boursin
Yaourt vanille

Vendredi 8

Friand
Filet de colin scc curry
Épinards à la crème
Camembert BIO
Pastèque

Lundi 11

Céleri rémoulade
Jambon braisé
Petits pois
Brie
Nectarine

Mardi 12

Salade de boulgour
Émincés de bœuf
Choux fleurs scc mornay
Lait BIO
Gaufre

Mercredi 13

Tomates BIO
Hoki pané
Jardinière de légumes
babybel
Pêche

Jeudi 14

Orange
Sauté d'agneau aux légumes
Semoule BIO
Bûche du Pilât
Compote

Vendredi 15

Salade verte
Brandade de poisson
Mimolette
Pomme BIO

Lundi 18

Pamplemousse
Saucisse de Toulouse
Lentilles BIO
Emmental
Mousse chocolat

Mardi 19

Concombre ciboulette
Sauté de bœuf
Carottes BIO
Édam
Cocktail de fruits

Mercredi 20

Pizza
Rosbeef
Purée de brocolis
Tome blanche
Pastèque

Jeudi 21

Salade verte BIO
Pilon de poulet rôti
Frites
Emmental
Glacé

Vendredi 22

Tomates pêcheur
Lasagnes végétarienne
Yaourt BIO
Biscuit

Lundi 25

Salade de lentilles
Calamars à la romaine
Haricots à la toscane
Camembert

Mardi 26

Carottes Floride
Boulettes à la tomate
Quinoa BIO à la provençale
Liégeois

Mercredi 27

Taboulé
Œuf dur scc dugléré
Courgettes
Lait BIO
Beignet au chocolat

Jeudi 28

Salade de betteraves
Sauté de veau marengo
Pâtes BIO
Bûche du Pilât
Melon

Vendredi 29

Salade de haricots vert BIO
Colin à la bordelaise
Pomme de terre
Tome grise
Raisin

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par la diététicienne

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.

RESTAURATION