



SEPTEMBRE 2018

Menus

**BONNE
RENTREE**

**R
E
S
T
A
U
R
A
T
I
O
N**

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Betteraves Boules beef sce tomates Coquillettes BIO Boursin Yaourt aux fruits	Radis au beurre Emincés de volaille Haricots verts persillés Brie Pomme BIO	Carottes râpées Calamars à la romaine Petits pois Camembert BIO Raisin noir	Orange BIO Sauté d'agneau Boulgour aux légumes Yaourt Biscuit	Coleslaw Colin sauce poireaux Pomme de terre vapeur Mimolette Melon
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Pâté cornichon Omelette BIO Choux fleurs BIO Saint Nectaire Poire	Concombres Sauté de dinde Blé au légumes Yaourt BIO Raisin	Pamplemousse Tomates farcies Riz Vache qui rit Flamby	Crêpe tomate/ mozzarella Emincés de boeuf Jardinière de légumes Gouda Pastèque	Laitue BIO Brandade de colin Lait Gaufre
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade de lentilles Cordon bleu Carottes en batonnets Bûche du Pîlat Pomme BIO	Salade de haricots verts Sauté de veau sce comtoise Pomme de terre BIO Boursin Raisin	Orange BIO Couscous d'agneau Lait BIO Eclair au chocolat	Melon Chipolatas Lentilles Fromage ind. Compote	Taboulé Poisson meunière Epinards à la crème Camembert Pêche
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade verte BIO Hachis Parmentier Glace	Maïs Sauté de porc Brocolis Yaourt vanille BIO Biscuit	Radis BIO Paupiette à la crème Garniture de légumes Petit Louis Mousse au chocolat	Concombres Emincés de boeuf Pâtes BIO Bûche du Pîlat Fruits au sirop	Céleri rémoulade Colin sauce agrumes Riz Tome grise Raisin

Origines des viandes : France et U.E

Les mardis et vendredis pain BIO .

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.