Menus septembre 2019

LUNDI	02 -Salade parisienne -Rosbeef froid -Pommes de terre rissolées -Tarte Normande	09 -Salade de haricots verts et échalote -Jambon blanc -Coquillette/ fromage râpé -Fruit bio	16 -Céleri rémoulade -Quiche lorraine -Salade verte bio -Yaourt bio -Fruit bio	23 -Salade de coquillettes au fromage bio -Blanc de volaille aux pommes -Ratatouille -Compote de pommes et son biscuit	
MARDI	03 -Salade de pâtes bio -Suprême de volaille -Gratin de courgettes -Faisselle -Fruit	10 -Concombre vinaigrette -Tomate farcie -Riz -Camembert -Fruit	17 -Jambon crue / Cornichon -Escalope de dinde -Purée de courge -Fromage blanc et coulis	24 - Betteraves persillées -Emincé de bœuf -Riz / Carottes -Tomme -Petit suisse bio	
MERCREDI	04 -Salade de betteraves -Escalope de porc au jus -Riz / Brocolis -Fromage -Salade de fruits bio	11 -Quiche aux poireaux -Epaule de veau rôti aux herbes -Courgettes provençale -Ile gourmande	18 -Salade de brocolis -Emincé de veau à l'aigre douce -Pâtes -Craquant aux 3 chocolats	25 -Salade verte bio -Sauté de dinde Polenta / champignons -Yaourt bio -Fruit	
JEUDI	05 -Tomate / féta -Couscous -Yaourt aux fruits bio	12 Menu thème orange -Soupe de melon -Poulet à l'orange -Purée de carottes -Mimolette -Salade d'oranges	19 -Salade endives et œuf -Hachis Parmentier -Petit suisse aux fruits	26 -Avocat vinaigrette -Côte de porc panée -Haricots verts / Pâtes -Gâteau de riz	
VENDREDI	06 -Melon -Filet de poisson meunière Purée de panais -Carrée frais -Crème dessert vanille	13 -Tomates basilic bio -Filet de poisson au paprika -Gratin de chou-fleur et -pomme de terre -Vache qui rit -Fruit bio	20 -Salade de pomme de terre -Dos de cabillaud -Haricots beurres -Tomme -Gâteau de semoule	27 -Salade de tomate bio -Brandade de poisson -Abondance -Mousse chocolat	