

Mois de Septembre 2020

Lundi	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
	Crêpe au fromage Omelette fine herbes Poelé rustique St Nectaire Pot glace	Tomate au basilic Cordon bleu sce tomate Haricot blanc Pyrénées Crème dessert au caramel	Concombre/ Maïs Poisson Broccoli Camembert Raisin noir
Lundi 07 Melon jaune Tarte aux légumes Laitue Brie Crème dessert vanille	Mardi 08 Taboulé Steak haché Brunoise de légumes Tomme grise Compote	Jeudi 10 Brocoli vinaigrette échalotte Fish and chips de Colin Frite Yaourt Nature Tarte aux pommes	Vendredi 11 Mousse de canard- cornichon Cœur de filet de merlu Céréale méditerranéen Bleu d'auvergne Reine Claude ou Quetche
Lundi 14 Tomate au surimi Aiguillette d'épinard à la féta Purée de carotte Gouda Gâteau de semoule au caramel	Mardi 15 Salade thon/emmental Sauté de porc à la tomate Risetti au beurre Petit suisse Raisin blanc	Jeudi 17	Vendredi 18
Lundi 21 Concombre à la crème Roti de veau Fusili BIO au beurre Fromage blanc Poire au sirop	Mardi 22 Pdt thon œuf Cuisse de poulet au paprika Haricot beurre Pyrénées Cocktail de fruit	Macédoine à la mayonnaise Roti de bœuf Pomme de terre sautées Mimolette Mousse au chocolat au lait	Torti couleur au jambon Pavé hoki sce julienne légumes Ratatouille Brie Pastèque
Lundi 28 Œuf vinaigrette Roti de dinde Poelé de courgette Gouda Fruit de saison	Mardi 29 Laitue tomate maïs poivrons Feuilleté chèvre Penne BIO au beurre St Nectaire Eclair à la vanille	Carotte rapées au maïs Omelette aux pdt Poelé bretonne Coulommier Gâteau basque	Betterave à la vinaigrette Dos de Cabillaud sce Crustacé Riz pilaf St Nectaire Fromage blanc Oréo
		Jeudi	Vendredi

Le Menu est susceptible d'être modifié selon l'arrivage des produits

Menu Végétarien

Plat Fait-Maison

Produit BIO