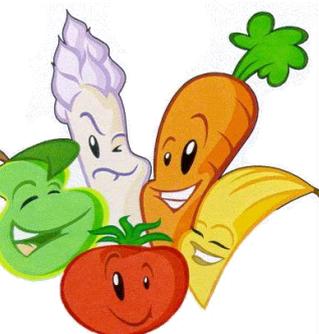


Menus de la semaine du 3 au 7 septembre 2018



Jours	<u>Menus</u>
LUNDI	Salade coleslaw Raviolis de saumon & Fromage Compote sans sucre ajouté
MARDI	Coquillettes en salade & Fromage Steak haché Haricots verts persillés Salade de fruit Acapulco
MERCREDI	Melon Jambon blanc Blé et sa brunoise de légumes Yaourt nature sucré
JEUDI	Taboulé maison Aiguillettes de poulet aux herbes de Provence Tian de légumes Yaourt aux fruits mixés
 VENDREDI	Betteraves lanières en vinaigrette Cabillaud à la tomate Riz safrané Fromage sec Fruit cru de saison



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 10 au 14 septembre 2018



Jours	<u>Menus</u>
LUNDI	Salade de lentilles vinaigrette Curry de dinde émincée Carottes sautées Fromage Fruit cru de saison
MARDI	Salade verte vinaigrette Pâtes Bolognaises et gruyère râpé Ananas au sirop
MERCREDI	Salade coleslaw Hamburger maison Potatoes skin wedge Purée de fruit
JEUDI	Tomates & Mozzarella Veau marengo Pommes vapeur Sorbet
 VENDREDI	Filet de maquereaux Galette de lentilles Courgettes Cantal Fruit cru de saison



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 17 au 21 septembre 2018

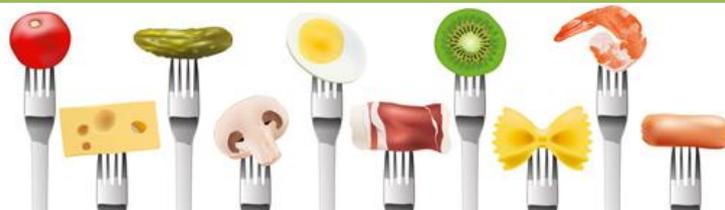


<i>Jours</i>	<i><u>Menus</u></i>
<i>LUNDI</i>	Cèleri rémoulade Pintade rôtie Petits pois Purée de fruits
<i>MARDI</i>	Taboulé maison Poisson meunière Haricots beurre Yaourt bio
<i>MERCREDI</i>	Salade de tomates Saucisette Purée de pomme de terre Fromage sec Compote
<i>JEUDI</i>	Melon Paëlla aux légumes et au poulet Flan caramel
<i> VENDREDI</i>	Quinoa bio Rôti de veau Ratatouille Fromage Fruit cru de saison

Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 24 au 28 septembre 2018



<i>Jours</i>	<i><u>Menus</u></i>
<i>LUNDI</i>	Macédoine de légumes Pâtes carbonara Yaourt à boire Fruit cru de saison
<i>MARDI</i>	Salade de riz Escalope haché de veau Purée de légumes Fromage sec Fruit
<i>MERCREDI</i>	Salade de haricots verts et tomates Gratin de crozets emmental et Jambon Fruit cru de saison
<i>JEUDI</i>	Salade verte & fromage Lasagnes à la bolognaise Liégeois de fruits
<i>VENDREDI</i>	Concombres sauce fromage blanc et ciboulette Poulet rôti Pommes de terre grenailles à l'huile d'olive Purée de fruits

Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 1er au 5 octobre 2018



Jours	Menus
LUNDI	Salade de pâtes Cabillaud façon fish and chips Galette de légumes Laitage & Fruit
MARDI	Salade verte vinaigrette Emincées de dinde au curry Boulgour bio Fromage Compote sans sucre ajouté
MERCREDI	Brocolis vinaigrettes Rôti de porc Gratin de pommes de terre Fruit cru de saison
JEUDI	Carottes râpées Bœuf aux olives Pennes Crumble aux pommes
VENDREDI	Salade verte Escalope de veau Pois gourmands Crème dessert



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



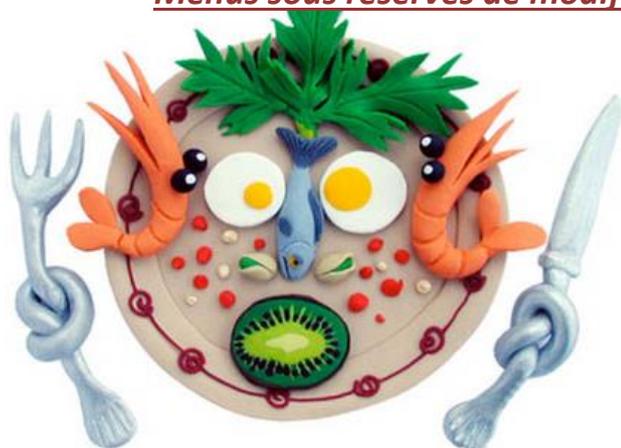
Menus de la semaine du 8 au 12 octobre 2018



Jours	Menus
LUNDI	Croisillons emmental Poisson pané Trio de légumes poêlés Fruit cru de saison
MARDI	Betteraves à l'orange Saucisse & lentilles Panna cotta aux fruits
MERCREDI	Endives au gorgonzola Jambon blanc Purée de potiron et semoule Liégeois vanille
JEUDI	Carottes râpées vinaigrette Wings de poulet Frites Purée de fruit sans sucre ajouté
 VENDREDI	Salade verte vinaigrette Bœuf à la cannelle Semoule bio Fromage Sorbet



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques



Menus de la semaine du 15 au 19 octobre 2018



Jours	Menus
LUNDI	Croisillon Dubarry Roti de dinde Petits pois Fromage Fruit cru de saison
MARDI	Salade verte vinaigrette Gratin de pâtes au jambon et au fromage Ananas au sirop
MERCREDI	Salade coleslaw Hamburger maison Frites Sunday caramel
JEUDI	Salade de perles Poulet rôti Fondue de poireau Fromage Fruit cru de saison
 VENDREDI	Taboulé Poisson meunière Carottes sautées Fromage Fruit cru de saison



Menus sous réserves de modifications pour des impératifs techniques

