

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE



	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
	Melon Galette saucisse Salade verte Crêpes	Betteraves rouges Boulettes de bœuf Pommes de terre au four Glace	Macédoine de légumes Filet de poisson frais Riz Fromage et Fruit
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Concombre Poulet au four Petits pois Crème brûlée	Endives et dés d'emmental Omelette Pâtes Eclair au chocolat	Feuilleté fromage Saumon frais Epinard, pommes de terre vapeur Fruit	Salade de tomates, mozzarella Escalope de dinde à la crème Duo de courgettes Yaourt bio
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Carottes râpées Sauté de porc aux pruneaux Haricots verts Quatre-quarts	Pommes de terre, lardons, tomates Cordon bleu Gratin de chou-fleur Fruit	Potage de légumes Pané de blé Semoule ratatouille Compote	Terrine de campagne Langue de bœuf Coquillettes sauce tomate Fromage et fruit
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Salade camarguaise Steak frais Frites Chocolat liégeois	Riz au thon Navarin d'Agneau Flageolets Fruit	Melon Gratin de pâtes aux légumes Crème vanille	Taboulé Poisson pané Ratatouille Fromage et fruit
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1^{er} octobre
Mini pizza Bœuf bourguignon Pommes de terre Yaourt aromatisé	Salade niçoise Tartiflette Salade verte Tarte Normande	Salade de tomates Lasagnes aux légumes Salade verte Entremet chocolat	Assiette de charcuterie Filet de poisson frais Riz Fruit