



MENUS SEPTEMBRE 2021



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du 02 au 03 septembre 2021			Menu de Bienvenue Tranche de pastèque Bifteck haché sauce barbecue Pomme cube risolée Fromage Ail et fines herbes Mousse au chocolat	Menu Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de pâtes, brocolis et Mozzarella Fromage Blanc sucré framboise Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 septembre 2021	Concombres Vinaigrette Balsamique Sauté de thon aux herbes Carottes et riz Mimolette Crème dessert vanille	Menu Végétarien Crêpe au fromage Pâte sauce tomates Emmental rapé Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade de tomate Maïs Sauté bœuf Petit pois mijotés Petit cotentin Flan pâtissier	Salade de betteraves son du chef sauce tomate Semoule Coulommiers Glace
Semaine du 13 au 17 septembre 2021	Salade de haricots beurre à l'échalote Chipolatta Lentilles mijotés Vache qui rit Fruit de saison	Salade de riz composée (maïs, tomate, poivrons, olive) Poulet rôti Jardinière de légumes Petit fromage frais aux fruit Pêche au sirop	Menu Végétarien Céleri sauce cocktail Couscous de légumes Fromage frais de campagne Abricotier	Salade verte, maïs, vinaigrette Nuggets de poisson Purée de pommes de terre Pointe de brie Cocktail de fruits
Semaine du 20 au 24 septembre 2021	Radis beurre Cordon bleu de dinde Duo de carottes et PDT Coulommiers Compote de pommes	Melon Gallia Sauté de bœuf Semoule Montcadi croûte noir Fruit de saison	**Les pas pareille** Salade de lentille framboise et fromage de chèvre Jambon blanc Purée d'épinard Saint paulin Fruit de saison	Menu Végétarien Concombre à la crème Omelette Riz cantonais (sans viande) Petit moulé Lacté saveur vanille
Semaine du 27 au 30 septembre 2021	Tartinade de haricot blancs Bolognaise de bœuf Penne rigate Emmental rapé Fruit de saison	Mousse de canard Cornichons Nugget's de volaille PDT Buche de chèvre Glace	Carottes rapées persillées Roti de Porc au romarin Riz Carré du poitou Pêche a boire	

Plat végétarien

Issu de l'agriculture biologique

Plat du chef