

# Menus du mois

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

9-sept. Lundi	10-sept. Mardi	11-sept. Mercredi	12-sept. Jeudi	13-sept. Vendredi	16-sept. Lundi	17-sept. Mardi	18-sept. Mercredi	19-sept. Jeudi	20-sept. Vendredi
Tomates en salade	Lentilles en salade		Betteraves	Rosette*	<b>VEGETARIEN</b> Céleri remoulade	Pastèque		Betteraves feta	Œuf mayonnaise
Poulet sauce thym citron Pâtes	Sautée de porc au curry* Carotte Vichy		Sauté de dinde Marengo Riz pilaf	<i>Colin sauce napolitaine</i> Pomme de terre vapeur	Pizza au fromage Salade	Aiguillettes de volaille à l'estragon Haricots verts		Rissollette de porc* Epinards pommes de terre	<i>Filet de colin sauce vierge</i> Carotte Vichy
Yaourt aromatisé	Fromage		Fromage	Fromage blanc aromatisé	Fromage	FROMAGE		Fromage	FROMAGE
Marbré	Fruit frais		Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais		Eclair chocolat	Fruit frais
23-sept. Lundi	24-sept. Mardi	25-sept. Mercredi	26-sept. Jeudi	27-sept. Vendredi	30-sept. Lundi	1-oct. Mardi	2-oct. Mercredi	3-oct. Jeudi	4-oct. Vendredi
Coleslaw	<b>ESPAGNE</b> Melon Galia		Œuf mayonnaise	Salade de lentilles	Terrine de campagne*	<b>VEGETARIEN</b> Oeuf mayonnaise		Tomates	Macédoine de légumes
Cordon bleu de volaille Pâte à la tomate	Paëlla		<i>Filet de Hoki sauce citron</i> Pommes vapeur	<i>Nuggets de poisson</i> Courgettes à la provençale	<i>Filet de cabillaud sauce tomate</i> Petits pois navets	Croustifromage  emmental Ratatouille		Blanquette de dinde Brocolis	Escalope milanaise Haricots plats
Fromage	Fromage		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	Fromage		Fromage	FROMAGE
Fruit frais	Gâteau basque		Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert au café	Compote		Chocolat liégeois	Fruit frais

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



Viande Origine France