










Menus du 03 au 28 septembre 2018

Bon Appétit!

	03 AU 07 SEPTEMBRE	10 AU 14 SEPTEMBRE	17 AU 21 SEPTEMBRE	21 AU 28 SEPTEMBRE
LUNDI	Pâté de campagne Paupiette de veau  Carottes persillées Buchette de chèvre Fruit	Poireaux vinaigrette Sauté d'agneau Semoule au beurre Brebis crème portion Fruit de saison	Sardines au beurre Lapin chasseur Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison	Betteraves Escalope de dinde au jus Epinards Carré frais Fruit de saison
MARDI	Tomates en salade Bœuf bourguignon  Coquillettes au beurre Dent du Chat Compote	Carottes râpées Rôti de dinde Haricots verts Fromage blanc Fruit	Concombre à la crème Sauté de volaille Carottes au jus St Nectaire Flamby	 MENU BIO Haricots verts  Steak haché Céréales gourmandes Tomette de YENNE Yaourt
MERCREDI	Pamplemousse Hachis parmentier Yaourt Fruit	Macédoine de légumes Tortis à la carbonara Carré frais Yaourt aux fruits	Carottes râpées Emincé de dinde Epinards à la crème Babybel Fruit	Fond d'artichaut vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Boursin Mousse au chocolat
JEUDI	Taboulé Poulet rôti fermier Poêlée méridionale Camembert Fruit de saison	Salade verte  Steak haché Pommes rissolées Emmental de Savoie YENNE Liégeois	Céleris rémoulade Gratin de fruits de mer Riz de Camargue Brie Fruit de saison	Salade verte/œuf/croutons Sauté de bœuf  Côtes de blettes au gratin Chaussée aux moines Crème dessert caramel
 VENDREDI	Radis beurre Pavé de colin sauce citron Epinards à la crème Tartare Eclair au chocolat	Betteraves en salade Saumonette sauce citron Gratin de chou fleur Tomme de YENNE Fruit de saison	Asperges mimosa Bœuf braisé  Courgettes à la provençale Rondelé Tarte aux pommes	Radis beurre Brandade de poisson Reblochon Fruit de saison









viande bovine française



Menus du 01 au 19 octobre 2018

Bon Appétit!

	01 AU 05 OCTOBRE	08 AU 12 OCTOBRE	15 AU 19 OCTOBRE	
LUNDI	Riz au thon Longe de porc Choux de Bruxelles St Moret Flamby	Pâté croute cornichons Sauté de canard Carottes/navets au jus Tomme de Savoie Fruit de saison	 Maquereau au vin blanc Steak haché à la tomate Pommes rissolées Fromage blanc Fruit de saison	<p>VACANCES D'AUTOMNE</p> 
MARDI	Carottes râpées Filet de saumon Pommes vapeur Yaourt nature Compote	Céleris rémoulade Spaghettis à la bolognaise Buchette de chèvre Mousse au chocolat	Salade verte Sauté d'agneau Carottes rondelles St Nectaire Yaourt vanille	
MERCREDI	Tomates œuf palmier soja Emincé bœuf Stroganoff  Pomme de terre en cube Boursin Crème caramel	Concombre à la crème Steak haché  Pipérade/semoule Cantafras Choux vanille	Betteraves rouges Diots à l'échalote Croquets Petit Montagnard (Yenne) Salade de fruits	
JEUDI	Salade verte Couscous poulet/merguez Légumes couscous Cailladou YENNE Fruit de saison	 MENU BIO Choux fleur vapeur Poulet rôti Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	Macédoine Boudin à la crème Purée de pommes de terre Brie de Meaux Compote de pommes	
VENDREDI	Macédoine de légumes Sauté de veau  Haricots beurre Camembert Fruit de saison	Radis beurre Dos de colin diéppoise Riz de Camargue Bleu d'Auvergne Pomme cuite	Salade de chou rouge Quenelle brochet sce crustacés Semoule Tomette de YENNE Fruit	



viande bovine française