






	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
				
SEMAINE 03/09/18 au 07/09/18	Salade de pommes de terre et thon Paupiette de dinde Petits pois carottes Petit filous	Tomates vinaigrette Sauté de dinde au curry Lentilles Fruits de saison	Feuilleté au fromage Cote de porc normande Penne Croquant chocolat sur crème anglaise	Rosette Poisson blanc à la tomate Tajine de légumes St moret
SEMAINE 10/09/18 au 14/09/18	Jambon macédoine Steak hachés Pommes de terre sautées Salade de fruit	Concombre à la crème Boulette d'agneau Poêlée de céréales Yaourt au fruit	Hachis parmentier de canard Salade verte Kiri Fromage blanc	Taboulé Filet d'alaska Riz pilaf glace
SEMAINE 17/09/18 au 21/09/18	Salade parisienne Poulet rôti Haricot vert Flamby	Quiche lorraine Cordon bleu Carotte vichy Babybel	Salade coleslaw chipolatas purée maison Tarte crumble	Salade verte emmental filet de merlu blanc épinards à la crème Fruit de saison
SEMAINE 24/09/18 au 28/09/18	Carottes rapées Pâte Carbonara Compote de pommes	Salade verte Sauté de bœuf aux oignons Duo de fleurette Liégeois	Crêpes jambon fromage Saucisse de toulouse Haricots blanc Île flottante	Salade de riz nicoise Brochette de poisson Poêlée de légumes Gouda

Fabrication maison ██████████

Les menus sont fabriqués à partir de produits frais