

MENUS DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2017

# BONNE RENTREE A TOUS

## Lundi 4 septembre

Concombres vinaigrette  
Médaille de volaille Napolitaine/Macaronis  
Yaourt pulpé  
Sablé des Flandres

## Mardi 5 septembre

Betteraves vinaigrette  
Saucisse de Toulouse/Lentilles  
Brie  
Fruit de saison



## Jeudi 7 septembre

Melon  
Lasagnes  
Cantafras  
Compote pommes,bananes

## Vendredi 8 septembre

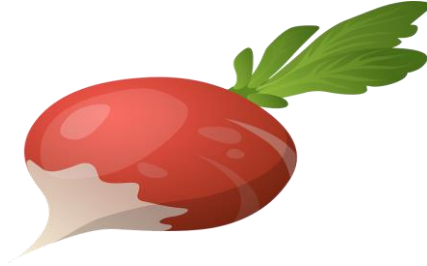
Œufs mayonnaise  
Poisson pané/Chou-fleur béchamel  
Yaourt sucré  
Gâteau au chocolat



# MENUS DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2017

## Lundi 11 septembre

Radis beurre  
Rôti de porc sauce charcutière/Purée  
Camembert  
Liégeois chocolat



## Mardi 12 septembre

Melon  
Burger de veau, sauce tomates/Frites  
Fromage blanc sucré  
Madeleine

## Jeudi 14 septembre

Salade fraîcheur  
Tajine de volaille (fruits secs et légumes)/Semoule  
Yaourt sucré  
Cake aux framboises



## Vendredi 15 septembre

Pâté de campagne  
Gratin de poissons au fromage/Coquillettes  
Vache qui rit  
Fruit de saison

# MENUS DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2017

## Lundi 18 septembre

Betteraves vinaigrette  
Cordon bleu/Haricots verts  
Ovale des Princes  
Mousse au chocolat

## Mardi 19 septembre

Melon  
Omelette ketchup/Tortis  
Rondelé nature  
Compote de pommes



## Jeudi 20 septembre

Tomates vinaigrette  
Chili con carné/Riz  
Yaourt sucré  
Gâteau basque



## Vendredi 21 septembre

Salade du chef  
Gratiné de poisson à la dieppoise/Purée de carottes  
Brie  
Fruit de saison

# MENUS DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2017

## Lundi 25 septembre

Cervelas

Rôti de dinde sauce chasseur/Petit pois, carottes

Camembert

Crème dessert vanille

## Mardi 26 septembre

Melon

Emincé de porc à la lyonnaise/Frites

Gouda

Compote pommes, abricots



## Jeudi 28 septembre

Concombres vinaigrette

Hachis parmentier

Yaourt sucré

Carré brownies

## Vendredi 29 septembre

Taboulé

Beignets de calamars ketchup/Riz

Cantafrais

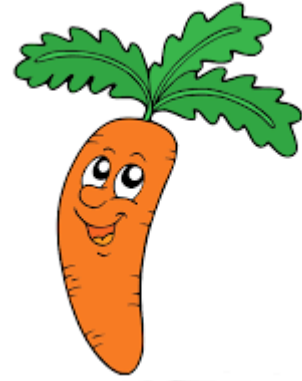
Fruit de saison



# MENUS DU 2 AU 6 OCTOBRE 2017

## Lundi 2 octobre

Carottes râpées  
Kefta de boulettes de bœuf/Coquillettes  
Le Mouillotin  
Dany chocolat



## Mardi 3 octobre

Œuf mayonnaise  
Saucisse de Toulouse/Lentilles  
Fromage blanc sucré  
Gaufrette Quadro

## Jeudi 5 octobre

Pamplemousse  
Couscous  
Brie  
Fruit de saison



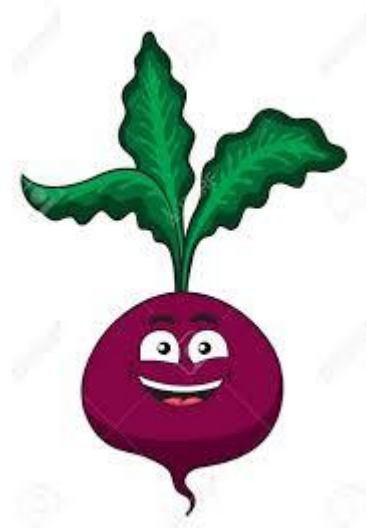
## Vendredi 6 octobre

Tomates vinaigrette  
Dos de colin sauce safranée/Beignets de brocolis  
Suisse sucré  
Gâteau au yaourt

# MENUS DU 9 AU 13 OCTOBRE 2017

## Lundi 9 octobre

Betteraves vinaigrette  
Poulet rôti thym et citron/Haricots beurre  
Yaourt sucré  
Le Blondie aux fruits rouges



## Mardi 10 octobre

Carottes râpées au jus d'agrumes  
Jambon grillé « sel et sucre »/Pomme Rôty  
Le Regal  
Fruit de saison

## Jeudi 12 octobre

Salade de haricots verts, emmental et noix  
Emincé de bœuf Thai/Riz  
Camembert  
Mousse au Chocolat

## Vendredi 13 octobre

Salade César  
Dos de lieu à l'oseille /Purée de potiron  
Rondelé  
Compote pomme coing



# MENUS DU 16 AU 20 OCTOBRE 2017

## Lundi 16 octobre

Œufs mayonnaise

Paupiette de veau Marengo/Petits pois, carottes

Gouda

Fruit de saison

## Mardi 17 octobre

Salade coleslaw

Rôti de porc Orloff/Lentilles

Yaourt pulpé

Sablés des Flandres



## Jeudi 19 octobre

Saucisson à l'ail

Fricassée de volaille, crème de bolet/Haricots verts

Ovale des Princes

Liégeois chocolat

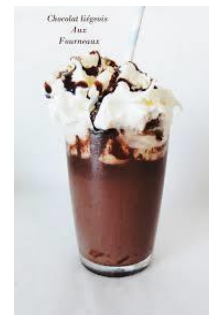
## Vendredi 20 octobre

Tomates vinaigrette

Filet de poisson meunière/Macaronis

Yaourt sucré

Génoise, crème anglaise



**Bonnes vacances à tous !!!**

# MENUS DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2017

## Lundi 6 novembre

Betteraves vinaigrette  
Tandoori de volaille/Beignets de brocolis  
Camembert  
Mousse au chocolat

## Mardi 7 novembre

Tomates vinaigrette  
Raviolis  
Yaourt sucré  
Gâteau aux pommes



## Lundi 9 novembre

Concombres vinaigrette  
Rôti de porc sauce diable/Lentilles  
Le Mouillotin  
Fruit de saison

## Lundi 10 novembre

Œufs mayonnaise  
Poisson pané/Chou-fleur béchamel  
Yaourt pulpé  
Madeleine

