

MENUS DU 3 AU 7 SEPTEMBRE 2018

BONNE RENTREE A TOUS

Lundi 3 septembre

Carottes râpées

Médailillon de volaille, sauce chasseur/Macaronis

Yaourt pulpé

Biscuit Oréo

Mardi 4 septembre

Concombre vinaigrette

Saucisse de Toulouse/Lentilles

Brie

Fruit



Jeudi 6 septembre

Melon

Lasagne

Cantafras

Compote pomme/banane

Vendredi 7 septembre

Pâté de campagne

Dos de colin, thym et citron/Purée d'épinards

Yaourt sucré

Gâteau au chocolat

MENUS DU 10 AU 14 SEPTEMBRE 2018

Lundi 10 septembre

Salade piémontaise

Rôti de porc, sauce charcutière/Haricots verts

Camembert

Fruit

Mardi 11 septembre

Œuf mayonnaise

Haché de veau, sauce tomate/Frites

Fromage blanc sucré

Madeleine



Jeudi 13 septembre

Repas Maroc

Melon

Tajine de volaille (légumes et citron confit)/Semoule

Yaourt sucré

Cake vanille, fleur d'oranger



Vendredi 14 septembre

Tomates vinaigrette

Gratiné de poisson au fromage/Coquillettes

Vache qui rit

Dany vanille

MENUS DU 17 AU 21 SEPTEMBRE 2018

Lundi 17 septembre

Betteraves vinaigrette

Jambon braisé, sauce diable/Purée

Brie

Mousse au chocolat



Mardi 18 septembre

Melon

Cordon bleu/Pâtes

Rondelé nature

Compote de pommes

Jeudi 20 septembre

Tomates vinaigrette

Emincé de bœuf à la Mexicaine/Riz

Yaourt sucré

Génoise au chocolat



Vendredi 21 septembre

Taboulé

Blanquette de poisson aux p'tits légumes/Beignets de brocolis

Emmental

Fruit

MENUS DU 24 AU 28 SEPTEMBRE 2018

Lundi 24 septembre

Cervelas

Escalope de volaille sauce suprême/Petit pois, carottes

Camembert

Liégeois vanille

Mardi 25 septembre

Carottes râpées

Médailillon de porc à la lyonnaise/Lentilles

Gouda

Fruit



Jeudi 27 septembre

Concombres vinaigrette

Hachis parmentier

Yaourt sucré

Gâteau aux pommes

Vendredi 28 septembre

Salade de pépinettes aux p'tits légumes

Beignets de calamars/Riz

Cantafrais

Nappé caramel



MENUS DU 1er AU 5 OCTOBRE 2018

Lundi 1^{er} octobre

Œuf mayonnaise

Rôti de dinde à l'emmental/Haricots verts

Carré de l'Est

Dany chocolat

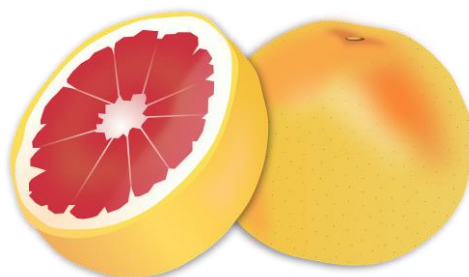
Mardi 2 octobre

Pamplemousse

Saucisse knack/Frites

Fromage blanc sucré

Mini roulé chocolat



Jeudi 4 octobre

Salade coleslaw

Kefta de boulettes de bœuf/semoule

Brie

Fruit

Vendredi 5 octobre

Tomates vinaigrette

Dos de colin sauce safranée/Beignets de chou-fleur

Yaourt aromatisé

Gâteau au yaourt



MENUS DU 8 AU 12 OCTOBRE 2018

Les légumes, les aromates et les épices

Lundi 8 octobre

Betteraves vinaigrette de cidre

Poulet rôti thym et citron/Pommes rissolées

Saint Paulin

Yaourt rigolo

Mardi 9 octobre

Carottes râpées au jus d'agrumes

Nuggets de blé/Tortis, ketchup

Bûchette (lait mélangé)

Fruit



Jeudi 11 octobre

Salade de chou blanc sauce cocktail

Mijoté de bœuf pois chiches et carottes/Purée de pomme de terre

huile d'olives et persil

Camembert

Cake chocolat et courgette

Vendredi 12 octobre

Salade César

Steak de colin en crumble d'épices/Riz

Rondelé

Compote pomme ananas

MENUS DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018

Lundi 15 octobre

Œuf mayonnaise

Rôti de porc dijonnaise/Haricots blancs

Gouda

Fruit



Mardi 16 octobre

Carottes et céleri rémoulade

Paupiette de veau marengo/Coquillettes

Mimolette

Liégeois chocolat

Jeudi 18 octobre

REPAS SENEGAL

Salade d'ananas au thon

Mijoté de poulet Yassa (oignons frits, olives, citron)/Riz

Cantafrais

Carré coco



Vendredi 19 octobre

Taboulé

Filet de poisson meunière/Gratin de chou-fleur

Yaourt pulpé

Sablé des Flandres

Bonnes vacances à tous !!!



MENUS DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2018

Lundi 5 novembre

Betteraves vinaigrette

Lasagnes

Camembert

Mousse au chocolat

Mardi 6 novembre

Salade César

Mijoté de volaille « aigre
douce »/Frites

Fromage blanc sucré

Gaufrette Plumeti



Jeudi 8 novembre

Salade coleslaw

Jambon grill sauce tomate/Lentilles

Rondelé nature

Eclair au chocolat

Vendredi 9 novembre

Tomates

Poisson pané/Riz

Gouda

Fruit

