



# Menus du 03 septembre au 19 octobre 2018

lundi 03 septembre	MACEDOINE DE LEGUMES <b>TORRELLINI</b> <b>A LA VANDE</b> SAUCE PROVENCAL CREME DESSERT CHOCOLAT	mardi 04 septembre	FILET DE POULET SAUCE CARLOTADE PETITS POIS JEUNES CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	jeudi 06 septembre	SALADE VERTE AU FROMAGE <b>CARONNA DE</b> FLAMANDE FRITES COMPOTE DE POMMES	vendredi 07 septembre	PASTIQUE PAVE DE POISSON MARINE AU THYM GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR YAOURT AUX FRUITS
--------------------	--	--------------------	--	--------------------	--	-----------------------	--

lundi 01 octobre	JUS D'ORANGE <b>SAUTE DE BŒUF</b> <b>A LA PRINTANIERE</b> PATES CREME DESSERT VANILLE	mardi 02 octobre	<b>CEBRI FRAIS</b> <b>A LA MIMOLETTE</b> ROTI DE DINDE SAUCE VALLÉE D'AUGE POMMES CAMPAGNA RDE COURGETTES A L'AIL COMPOTE DE POMMES BANANE	jeudi 04 octobre	<b>TAJINE DAGNEAU</b> <b>SEMIOLE</b> <b>LEGUMES ORIENTAUX</b> FROMAGE <b>FRUIT DE SAISON</b>	vendredi 05 octobre	<b>CAROTTES RABEES</b> A L'ORANGE FILET DE POISSON MARINE AU THYM POMMES DE TERRE FONDUE DE FOIREAUX FLAN NAPPE CARAMEL
------------------	--	------------------	---	------------------	--	---------------------	---

lundi 10 septembre	<b>MENU DE LA RENTREE</b> <b>JUS DE POMMES LOCAL</b> SAUTE DE VOLAILLE SAUCE PERADE MACARONI FROMAGE BLANC SUCRE	mardi 11 septembre	CREPE AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE BONTemps LENTILLES CUISINES RAISIN BLANC	jeudi 13 septembre	<b>TOMATES FRAICHEUR</b> STEAK HACHE SAUCE POIVRE GRATIN DAUPHINOIS LIEGEOS VANILLE CARAMEL	vendredi 14 septembre	BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE GATEAU A LA NOIX DE COCO
--------------------	---	--------------------	--	--------------------	--	-----------------------	--

lundi 08 octobre	VELOUTE DE CHAMPIGNONS <b>SAUTE DE PORC</b> <b>A L'INDIENNE</b> POMMES DE TERRE BROCOLIS A L'AIL YAOURT AROMATISE	mardi 09 octobre	CROUSTY DE POULET KETCHUP POMMES DE TERRE AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE FROMAGE <b>FRUIT DE SAISON</b>	jeudi 11 octobre	<b>CONCOMBRES CREOLES</b> PAVE DE POISSON GRATINE AU FROMAGE ŒUR DE BLE A LA TOMATE ILE FLOTTANTE	vendredi 12 octobre	<b>ENDIVES VINAIGRETTE</b> PENNE A LA BOLOGNAISE TARTEAU FLAN
------------------	---	------------------	--	------------------	---	---------------------	--

lundi 17 septembre	CONCOMBRES VINAIGRETTE <b>JAMBON BLANC</b> GRATIN DE PATES A L'ITALIENNE YAOURT BRASSE AUX FRUITS	mardi 18 septembre	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSAUR POMMES NOISETTE HARICOTS VERTS FROMAGE TARTE NORMANDE	jeudi 20 septembre	<b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>AUX POMMES</b> ROTI DE BŒUF (Mat: BOULETTES DE BŒUF) SAUCE BONNE FEMME POMMES DE TERRE NICOISE FRUIT DE SAISON	vendredi 21 septembre	SALADE COLESRAW ŒUR DE MERLU SAUCE AUX AROMATES RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME CREME DESSERT VANILLE
--------------------	---	--------------------	--	--------------------	--	-----------------------	--

lundi 15 octobre	SALADE ROMEO FILET DE POULET SAUCE MILANAISE GRATIN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE AU CURRY LIEGEOS CHOCOLAT	mardi 16 octobre	<b>SALADE DE</b> <b>CHOU BLANC</b> AIGUILLETES DE BLE ET CAROTTES POELE DE LEGUMES ET LEGUMINEUSES HUILE DE NOISETTE <b>FRUIT DE SAISON</b>	jeudi 18 octobre	<b>GOULASH HONGROISE</b> PATES FROMAGE RAPE FROMAGE FRUIT DE SAISON	vendredi 19 octobre	VELOUTE DE POTIRON DOS DE COLIN SAUCE PERSILLADE RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT
------------------	---	------------------	--	------------------	---	---------------------	---

lundi 24 septembre	CEURS DURS SAUCE PÅPRIKA <b>SAUTE DE FORC</b> SAUCE CHARCUTIERE POMMES PALLASSON SALSIFIS A L'AIL FRUIT DE SAISON	mardi 25 septembre	BEGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE RIZ BROCOLIS A LA CREME FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	jeudi 27 septembre	SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>CANNELONI</b> <b>A LA TOMATE</b> FLAN CHOCOLAT	vendredi 28 septembre	VELOUTE DE LEGUMES <b>OMELETTE</b> POMMES BOULANGERE POLEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC SUCRE
--------------------	---	--------------------	--	--------------------	--	-----------------------	---



Légende:

