






## Menus du 18 septembre au 6 octobre 2017



			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	18	Septembre	Salade mexicaine vinaigrette	Boulettes de bœuf sauce tomate, coquillettes	Emmental à la coupe	Pêche au sirop
Mardi	19	Septembre	Tomates vinaigrette 	Œufs dur sauce mornay, Brocolis persillés, pommes de terre cubes persillées	Fondu carré	Paris Brest
Mercredi	20	Septembre	Pâté de campagne cornichon	Escalope de dinde au jus, haricots verts à la lyonnaise	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Jeudi	21	Septembre	Carottes rapées	Sauté de mouton à l'orientale, légumes couscous, semoule		Mousse chocolat au lait
Vendredi	22	Septembre	Salade bretonne	Blanquette de poisson, pommes de terre forestières	Camembert	Fruit de saison

			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	25	Septembre	Salade pommes de terre cervelas	Brochette de dinde aux herbes, petits pois aux oignons		Fromage blanc aux fruits
Mardi	26	Septembre	Tomates vinaigrette œuf dur	Bœuf bourguignon, poêlée de pommes de terre carottes vichy 	Yaourt nature sucré	Tarte normande
Mercredi	27	Septembre	Betteraves au thon	Rôti de veau à la normande, spaghettis au gruyère	Saint paulin	Fruit de saison
Jeudi	28	Septembre	Haricots verts vinaigrette	Cuisse de poulet provençale, blé pilaff	Six de Savoie	Fruit de saison
Vendredi	29	Septembre	Concombres bulgare	Portion de colin à la nantaise, épinards à la crème, riz créole beurre	Edam	Poire au sirop

			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	2	Octobre	Crêpe au fromage	Rôti de dinde , trio de légumes, farfalles beurre	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
Mardi	3	Octobre	Carottes rapées vinaigrette	Côte de porc aux herbes, flageolets sauce tomate	Camembert à la coupe	Liégeois vanille
Mercredi	4	Octobre	 Tomates vinaigrette	Filet de hoki gratiné, champignons et pommes de terre persillés	Gouda	Ile flottante
Jeudi	5	Octobre	Salade de pâtes au surimi	Rôti de bœuf, purée de carottes	Carré croc lait	Chou vanille
Vendredi	6	Octobre	Céleri frais remoulade	Cordon bleu, ratatouille semoule de blé	Petit suisse sucré	Fruit de saison

*Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté.  
 Conformément à la nouvelle réglementation (décret n° 2011-1227 du 30/09/11) nous nous devons d'indiquer les produits de saison.  
 Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)*

Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin)





