



Menus du 16 Septembre au 11 Octobre 2019

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 16 Septembre	Céleri rémoulade (PDS)	Longe de porc aux pruneaux, coquillettes au beurre	Emmental	Pêche au sirop
Mardi 17 Septembre	Tomates vinaigrette (PDS)	Omelette au fromage, brocolis (PDS) et pommes de terre en cube	Carré fondu	Paris Brest
Mercredi 18 Septembre	Pâté de campagne/cornichons	Fricassée de volaille grand-mère, haricots verts persillés (PDS)	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Jeudi 19 Septembre	Carottes râpées (PDS)	Chipolatas, ratatouille et boulgour	Carré de l'est à la coupe	Fruit de saison
Vendredi 20 Septembre	Salade bretonne	Filet de colin sauce meunière, poêlée de pommes de terre/carottes		Mousse au chocolat

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 23 Septembre	Salade de pommes de terre niçoise	Escalope de dinde au jus, petits pois aux oignons (PDS)	Camembert	Yaourt aromatisé
Mardi 24 Septembre	Salade de mâche (PDS)	Spaghettis au gruyère, sauce bolognaise	Six de savoie	Fruit de saison
Mercredi 25 Septembre	Concombre bulgare (PDS)	Jambon blanc, purée de carotte (PDS)	Saint Paulin	Tarte pomme/rhubarbe
Jeudi 26 Septembre	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Filet de cabillaud sauce bonne femme, épinards à la crème (PDS) , riz créole au beurre		Flan nappé au caramel
Vendredi 27 Septembre	Chou rouge aux pommes (PDS)	Bœuf mode, gratin dauphinois	Yaourt sucré	Fruit de saison

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 30 Septembre	Rillettes/cornichons	Rôti de dinde au curry, purée de courgette	Camembert à la coupe	Fruit de saison
Mardi 1er Octobre	Tomates vinaigrette	Côte de porc aux herbes, haricots blancs sauce tomate	Mimolette	Petits suisses aux fruits
Mercredi 2 Octobre	Crêpe aux champignons	Rôti de bœuf froid, julienne de légumes, macaronis au beurre	Carré croc lait	Fruit de saison
Jeudi 3 Octobre	Betteraves au fromage (PDS)	Œufs durs sauce aurore, chou-fleur persillé (PDS)	Gouda	Tarta au chocolat
Vendredi 4 Octobre	Carottes râpées (PDS)	Filet de colin sauce citron, ratatouille, pommes de terre persillées		Crème dessert vanille

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 7 octobre	Quiche au thon	Jambon blanc, chou-fleur en gratin (PDS)		Fromage blanc coulis fruits rouges
Mardi 8 octobre	Salade mexicaine	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Tomme noire	Fruit de saison
Mercredi 9 octobre	Pamplemousse	Cordon bleu, tomate au four, tortis au beurre	Cantadou	Liégeois vanille
Jeudi 10 octobre	Concombre bulgare (PDS)	Sauté de mouton printanier, petits pois à l'estragon	Petit suisse sucré	Tarte grillée aux pommes
Vendredi 11 octobre	Céleri rémoulade (PDS)	Cubes de saumon sauce berycy, riz créole au beurre	Gouda	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)*