

Menus du 3 au 21 septembre 2018

rouge = marché

Semaine s1	lundi 3/09	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Pastèque / concombre à la crème	Pas de restauration	Melon / Salade de tomates	Macédoine au thon / Betteraves en salade
Viande	Gratin de bœuf (façon moussaka)		Rôti de veau sauce moutarde	Sauté de dinde mariné BIO
Accompagnement	Frites / salade verte		Flan de courgettes	Pâtes au beurre
Produit Laitier	Glace		Fromage	Fromage blanc confiture
Dessert	Fruit de saison		Brownies / fruit	biscuits

semaine s2	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Entrée	Taboulé / Salade Andalouse	Rillettes de sardines sur toast / Radis beurre	Salade de gésiers / Carottes rapées au citron	Friand au fromage / Crêpe au jambon
Viande	Rôti de dinde sauce crème champignons	Mix grill d'agneau aux épices thaï	Filet de poisson vapeur sauce safranée	Emincé de bœuf aux pousses de soja
Accompagnement	Ratatouille niçoise	Purée de pommes de terre	Boullgour créole	Tomates provençales / Purée de carottes
Produit Laitier	Yaourt sucré BIO	Fromage portion	Fromage	Entremet vanille
Dessert	Compote	Fruit de saison	Crumble pommes/poires ou Fruit	Fruits de saison

semaine s2	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Entrée	Melon / Pamplemousse	Salade de cœur de palmier / Salade niçoise	Œuf dur mayonnaise / Assiette de saucisson	Pastèque / Salade de tomates
Viande	Rôti de porc à la texane	Bœuf provençal BIO	Fricassée de canard aux olives vertes	Brandade de poissons / Omelette emmental
Accompagnement	Lentilles au jus	Brocolis en beignet	Petits pois et carottes rondelles	Poêlée paysanne
Produit Laitier	Cône glacé	Yaourt nature sucré	Biscuit roulé et crème anglaise	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit de saison	Fruit	Salade de fruits au sirop

Viande Bovine: origine France

La gestionnaire

Le principal