

- MENU DE SEPTEMBRE 2015 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>1 septembre 2015</i>	<i>3 septembre 2015</i>	<i>4 septembre 2015</i>
	Choux fleur en salade	Carottes râpées citron	Saucisson à l'ail
	Côte de porc	Rôti de dindonneau - Haricots verts	Poisson frais avec sa sauce - Riz
	Farfalles	Fromage	Petits suisses
	Fraises	Doonuts	Nectarine
<i>7 septembre 2015</i>	<i>8 septembre 2015</i>	<i>10 septembre 2015</i>	<i>11 septembre 2015</i>
Rillettes de thon	Salade verte	Melon	Radis beurre
Steack hâché veau -Courgettes gratinées	Spaghetti à la bolognaise	Rôti de porc et petits pois	Omelette aux pommes de terre
Bananes	Fromage	Fromage blanc bio	
	Abricots	Confiture	Liégeois
<i>14 septembre 2015</i>	<i>15 septembre 2015</i>	<i>17 septembre 2015</i>	<i>18 septembre 2015</i>
Sardines à l'huile	Betteraves rouges	Melon	Tomates en salade
Cuisse de poulet et ratatouille	Navarin d'agneau et ses légumes	Jambon blanc et gratin dauphinois	Poisson frais
Yaourt bio	Fromage	Fruits au sirop	Epinards à la crème
Pêche	Fraises	Gâteaux secs	Tarte aux pommes
<i>21 septembre 2015</i>	<i>22 septembre 2015</i>	<i>24 septembre 2015</i>	<i>25 septembre 2015</i>
Concombre à la crème	Œufs mimosa	Haricots verts en salade	Salade verte avec dés de fromage
Sauté de bœuf aux carottes	Saucisses et mojettes	Sauté d'agneau au curry et Boulgour	Brandade de morue
	Fromage	Fromage blanc bio	Petits suisses
Crème brûlée	Raisins	Poires	Compote
<i>28 septembre 2015</i>	<i>29 septembre 2015</i>		
Carottes râpées	Macédoine de légumes		
Escalope de dinde	Steack bœuf et pommes noisette		
Poêlé de légumes	Fromage		
Mousse au chocolat	Raisins		

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

* Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

*Melons, Fraises, courgettes : production locale

* fabrication artisanale

C'est la rentrée