

- MENU DE SEPTEMBRE 2018 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03-sept-18	04-sept-18	6 septembre 2018	7 septembre 2018
Melon	Choux fleurs salade	Tomates et maïs	Salade verte et dés de fromage
Rôti dindonneau et haricots verts	Côtes de porc et pâtes	Steack hâché de veau	Poisson frais et Ebly légumes
Fromage	Fromage	Courgettes gratinées	Pâtisserie
Compote	Nectarine	Crème de dessert	
10 septembre 2018	11 septembre 2018	13 septembre 2018	14 septembre 2018
Concombre	Pâté	Melon	Carottes râpées
Bœuf braisé et carottes	Omelette et tomates provençales	Jambon blanc et gratin dauphinois	Poisson pané et poêlée de légumes
Petits suisses			Fromage blanc bio
Cocktails de fruits	Liégeois	Flan chocolat	
17 septembre 2018	18 septembre 2018	20 septembre 2018	21 septembre 2018
Melon	Betteraves rouges	Tomates salades	Friand fromage
Sauté de veau et riz	Saucisses de Toulouse et mojettes	Boulettes d'agneau et ratatouille	Poisson frais
Fromage		Fromage	Epinards à la crème
Prunes	Yaourt bio	Pêche	Glace
24 septembre 2018	25 septembre 2018	27 septembre 2018	28 septembre 2018
Maquereaux moutarde	Concombres	Radis beurre	Salade verte et croûtons
Cuisse de poulet	Rôti de bœuf et haricots beurre	Tomates farcies	Brandade de morue
Petits pois	Fromage	Riz	Petits suisses
Bananes	Raisins	Mousse au chocolat	Compote

Vive la rentrée



En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés
Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

- Fabrication artisanale
Melons, Fraises, courgettes : production locale