



MENU DU 3 AU 28 SEPTEMBRE 2018

	du 3 au 7 septembre	qualité	du 10 au 14 septembre	qualité	du 17 au 21 septembre	qualité	du 24 au 28 septembre	qualité
LUNDI	Cocktail vitaminé Melon Haut de cuisse de poulet rôti Pâtes au beurre Tome blanche Glace		Tomates mozzarella Escalope de dinde Purée de carottes Edam Salade de fruits frais	 	Salade verte aux lardons Paupiette de volaille Petits pois Entremet vanille Barre bretonne	 L&B	Carottes râpées Sauté de porc au jus Torsades au beurre Vache qui rit Compote de fruits	
MARDI	Salade composée Roti de bœuf au poivre doux Pommes sautées Mimolette Fruit frais de saison	 	Friand au fromage Poisson du jour Riz aux petits légumes Camembert Fruit frais de saison		vive les vendanges Pastèque Sauté de veau aux raisins Courgettes Cantal Clafoutis aux prunes	 	Duo de saucissons Poisson du jour Haricots verts Brie Fruit frais de saison	 L&B
JEUDI	Pastèque Brandade de poisson Salade verte Brie Pomme au four	 	Concombre vinaigrette Longe de porc au thym Epinards béchamel Tomme grise Pâtisserie du chef	 L&B 	Melon Steak Haché frais Frites Emmental Mousse au chocolat		Concombre au yaourt Poulet rôti Carottes vichy Bûche lait mélange Fruit frais de saison	
VENDREDI	Macédoine vinaigrette Sauté de dinde au cerfeuil Ratatouille Gouda Fruit frais de saison	 	Melon Sauté de bœuf au paprika Pommes vapeur persillées Petit Suisse Fruit frais de saison	 	Œufs dur mayonnaise Poisson du jour Blé aux petits légumes Mimolette Yaourt aux fruits mixés		Betteraves en salade Curry d'agneau Semoule dorée Crème dessert Biscuit	

Menus validés par Virginie MOCORREA - Diététicienne -
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BLEU BLANC CŒUR



FRAIS



LOIRE ET BRETAGNE

L&B

FAIT MAISON

