

Les menus du mois de septembre 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de macédoine de légumes Poulet rôti Purée de pommes de terre Yaourt nature Fruits 3	Salade de tomates Paleron de bœuf braisé Carottes sautées Faisselle Flan à la vanille 4	Salade verte Hachis Parmentier de courgettes Kiri Pommes au four 6	Poireaux vinaigrette Filet de saumonnette au citron Ratatouille Fromage frais Gâteau roulé à la confiture 7
Salade de betteraves Sauté de volaille au curry Gratin d'aubergines Vache qui rit Fruits 10	Salade verte / sardines à l'huile Omelette Haricots verts Yaourt nature Crème grand-mère au pain d'épices 11	Salade de pommes de terres Sauté de bœuf à la provençale Carottes vichy Fromage blanc battu Compote de pommes 13	Œufs mimosa Dos de colin vapeur Purée de pois cassés Yaourt nature Glace 14
Salade composée Cuisses de poulet rôties Gratin de courgettes Féculent Yaourt nature Crème caramel 17	Terrine de légumes au curcuma Sauté de porc Bombine Faisselle Fruits 18	Pizza royale Rôti de veau Ratatouille Yaourt nature Pommes cuites au sirop d'érable 20	Salade composée Moules marinières Frites Kiri Fruits 21
Salade composée Bourguignon de bœuf Riz créole Yaourt nature Fruits 24	Crudités Sauté d'agneau Pommes vapeur Vache qui rit Salade de fruits 25	Salade composée Steak haché frais sauce moutarde Pommes de terre sautées Fromage frais nature Compote de pommes 27	Salade de macédoine de légumes Filet de saumon rôti Tomates à la provençale Yaourt aux fruits 28