












MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018



<p><u>Lundi 03</u> Concombre Jambon blanc Purée  Yaourt nature biscuits</p>	<p><u>Mardi 04</u> Carottes râpées  Cuisses de poulet Petits pois Fromage blanc</p>	<p><u>Jeudi 05</u> Tomates Cubes de saumon sauce Hollandaise Riz  Tome Glace</p>	<p><u>Vendredi 06</u> Salade + Mimolette Rôti de bœuf Frites Flan</p>
<p><u>Lundi 10</u> Melon Coquillettes sauce Bolognaise Edam Mousse au chocolat</p>	<p><u>Mardi 11</u> Radis + beurre Doré de colin Gratin Dauphinois  « petit crêmeux » Salade de fruits</p>	<p><u>Jeudi 13</u> Friands au fromage Œuf dur Ratatouille Suisse Poire</p>	<p><u>Vendredi 14</u> Betteraves rouges  Saucisses Haricots blancs Camembert Pomme</p>
<p><u>Lundi 17</u> Filets de sardines au citron Quiche Lorraine Haricots verts Fromage blanc Banane</p>	<p><u>Mardi 18</u> Salade Mimosa Sauté de veau Provençal Boulgour  Cantal Compote de pommes</p>	<p><u>Jeudi 20</u> Salade de blé  + tomates + jambon Gratin de courgettes au steack Yaourt </p>	<p><u>Vendredi 21</u> Salade de chou Filets de lieu sauce citron Pommes vapeur  Fromage de chèvre Glace</p>
<p><u>Lundi 24</u> Melon Paupiettes de veau sauce Madère Garniture de légumes Semoule vanille</p>	<p><u>Mardi 25</u> Mousse de foie Rôti de dindonneau Salsifis Edam Kiwi</p>	<p><u>Jeudi 27</u> Salade verte au Gouda Parmentier de poisson  Crème</p>	<p><u>Vendredi 28</u> Tomates Salé Lentilles  Brie Tartelettes</p>