


## MENU Du Mois de septembre 2024



<p><b>Lundi 2</b> <b>Menu Végétarien</b></p> <p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage  Salade verte</p> <p>Flan vanille au coulis caramel</p>	<p><b>Mardi 3</b></p> <p>Carottes râpées  Rôti de veau</p> <p>Haricots verts  Riz au lait</p>	<p><b>Jeudi 5</b></p> <p>Maquereau au vin blanc Escalope de poulet au lait de coco et curry</p> <p>Boullgour  Camembert</p> <p>Abricots </p>	<p><b>Vendredi 6</b></p> <p>Salade de pâtes  vinaigrette</p> <p>Filet de poisson frais façon crumble</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gouda</p> <p>Pêche </p>
<p><b>Lundi 09</b> <b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade haricots verts  (I)</p> <p>Lasagnes aux épinards – mozzarella</p> <p>« Chanteneige »  (I)</p> <p>Pastèque </p>	<p><b>Mardi 10</b></p> <p>Tomates  (I)</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Riz  (I)</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Jeudi 12</b></p> <p>Melon  (I)</p> <p>Porc aux olives et sauce tomate</p> <p>Carottes  (I)</p> <p>Brie</p> <p>Pâtisserie</p>	<p><b>Vendredi 13</b></p> <p>Taboulé  (I)</p> <p>Filet de poisson frais en sauce</p> <p>Brocolis  (I)</p> <p>Emmental</p> <p>Brugnon </p>
<p><b>Lundi 16</b> <b>Menu Végétarien</b></p> <p>Betteraves cuites  (I)</p> <p>Pâtes aux lentilles</p> <p>Bolognaises  (I)</p> <p>Mimolette</p> <p>Prunes </p>	<p><b>Mardi 17</b></p> <p>Radis roses  (I) et beurre</p> <p>Veau Marengo</p> <p>Haricots beurre  (I)</p> <p>Clafoutis</p>	<p><b>Jeudi 19</b> <b>Menu Américain</b></p> <p>Coleslaw  (I)</p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Potatoes</p> <p>Saint-Môret</p> <p>Glace</p>	<p><b>Vendredi 20</b></p> <p>Salade de blé  (I)</p> <p>Filet de poisson frais en sauce</p> <p>Courgettes grillées  (I)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Nectarine </p>
<p><b>Lundi 23</b> <b>Menu Végétarien</b></p> <p>Pastèque  (I)</p> <p>Œuf dur  (I)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Verre de lait  (I)</p> <p>Pâtisserie</p>	<p><b>Mardi 24</b></p> <p>Salami et beurre  (I)</p> <p>Noix de joue de bœuf confite</p> <p>Pâtes  (I)</p> <p>Edam</p> <p>Raisin </p>	<p><b>Jeudi 26</b></p> <p>Salade de lentilles  (I) au thon</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Petits pois  (I)</p> <p>Comté</p> <p>Pomme </p>	<p><b>Vendredi 27</b></p> <p>Céleri rémoulade  (I)</p> <p>Filet de poisson frais en sauce</p> <p>Quinoa  (I)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale  
(I) Sauce « fait maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.