



# COMPOSITION DES MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018



LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Betteraves Cordon bleu Haricots verts Fromage Compote	Tomates/mozza Jambon braisé Pommes-de-terre rissolées Melon	Concombre à la crème Poulet rôti Purée de carottes Fromage Fruits	Sardines/citron Lasagnes de bœuf Salade verte Iles flottantes	Taboulé Aiguillettes de poisson Courgettes sautées Fromage Glace
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade de lentilles Rôti de bœuf Poêlée de légumes Fromage Salade de fruits	Œufs mimosa Sauté de porc Brocolis Flan caramel	Crêpe au fromage Omelette au jambon Salade verte Fruits	<i>repas végétal</i> Carottes râpées Nuggets végétariens Boulettes de lentilles vertes au lait de coco Glace <i>repas végétal</i>	Céleri rémoulade Cabillaud à la provençale Riz Fromage Fruits
SEMAINE BIO				
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Carottes râpées Sauté de dinde Quinoa Gouda Dés de poires	Macédoine de légumes Steak haché Pommes de terre/poireaux Yaourt nature Fruits	Concombre à la crème Ravioli aux légumes du soleil Sauce tomate Salade verte Compote pomme-poire	Tomates vinaigrette Sauté de veau Carottes sautées Babybel Moelleux au chocolat	Salade de haricots Nuggets de saumon Frites Fromage Fruits
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Couscous royal Fromage Glace	Frisée au fromage Rôti de porc Petits pois Fruits	Rosette Escalope à la crème Salsifis Yaourt aromatisé	Pizza Poisson pané Epinards à la crème Fruits	Salade coleslaw Tomates farcies Coquillettes Fromage Compote