

# MENU

Du lundi 10 au vendredi 14 septembre 2018

Date	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi</b>  <b>10</b>	Salade nordique/ Tomate maïs/ Salade bretonne Tajine de veau/ Jambon braisé sauce madère Semoule/ Courgette à l'Italienne Ile flottante/ Fromage blanc <b>BIO</b> / Crèmerie	Melon Quiche lorraine Salade, Poêlée de légumes Crèmerie
<b>Mardi</b>  <b>11</b>	Coquille de poisson/ Feuilleté comté/ Carotte râpée <b>BIO</b> citron Rôti de dinde à l'estragon/ Emincé de bœuf pain d'épice Petits pois <b>BIO</b> / Navets Riz au lait/ Crèmerie	Œuf mimosa Poulet à l'américaine Pommes rissolées, aubergines au curry Glace
<b>Mercredi</b>  <b>12</b>	Salade normande/ Concombre <b>BIO</b> Lasagne de bœuf Banane chocolat/ Salade de fruits	Salade alsacienne Omelette <b>BIO</b> au fromage Boullgour/ Haricot vert Crèmerie
<b>Jeudi</b>  <b>13</b>	Charcuterie/ Taboulé de millet/ Salade parisienne Blanquette de poisson/ cordon bleu Riz/ Fondue de poireaux Gâteau basque/ Tarte amandine poire	Macédoine Sauté de bœuf à la dijonnaise Pâtes/ Julienne de légumes Salade Crèmerie
<b>Vendredi</b>  <b>14</b>	Salade Colorado/ Salade de chèvre/ Betterave <b>BIO</b> Steak haché de veau sauce poivre/ Sauté d'agneau au curry Pomme de terre/ Gratin de choux fleurs Crèmerie	

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute