

MENU

Du lundi 10 au vendredi 14 septembre 2018

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 10	Salade nordique/ Tomate maïs/ Salade bretonne Tajine de veau/ Jambon braisé sauce madère Semoule/ Courgette à l'Italienne Ile flottante/ Fromage blanc BIO / Crèmerie	Melon Quiche lorraine Salade, Poêlée de légumes Crèmerie
Mardi 11	Coquille de poisson/ Feuilleté comté/ Carotte râpée BIO citron Rôti de dinde à l'estragon/ Emincé de bœuf pain d'épice Petits pois BIO / Navets Riz au lait/ Crèmerie	Œuf mimosa Poulet à l'américaine Pommes rissolées, aubergines au curry Glace
Mercredi 12	Salade normande/ Concombre BIO Lasagne de bœuf Banane chocolat/ Salade de fruits	Salade alsacienne Omelette BIO au fromage Boullgour/ Haricot vert Crèmerie
Jeudi 13	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
Vendredi 14	Salade Colorado/ Salade de chèvre/ Betterave BIO 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