

MENU

Du lundi 24 au vendredi 28 septembre 2018

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 24	Carotte céleri râpé BIO , Salade californienne Surimi mayonnaise Émincé de volaille au curry ou Escalope de volaille sauce basilic Pâtes/ Gratin d'aubergine au chèvre Yaourt du Vern BIO , liégeois	Tomate Antiboise Hachis Parmentier Haricots verts persillés glace
Mardi 25	Œuf sauce aurore, Crêpes au fromage Tomate concombre BIO Filet de poisson sauce bretonne ou Sauté de veau au chorizo Riz et Choux romanesco Crème caramel, Yaourts	salade au noix Flamenküche Poêlée de légumes, salade Salade de fruits
MERCREDI 26	Taboulé, Terrine de poisson Coquelet sauce au thym Gratin dauphinois Tomates provençales Glace, Yaourts	Œuf mayonnaise Steak de porc moutarde Petits pois carotte BIO Compote et biscuits
Jeudi 27	Macédoine, tomate emmental Salade scandinave Navarin d'agneau ou Merguez Semoule/ Panais braisé au cumin Tarte aux pommes, Paris Brest	Salade paysanne Grignote de poulet à la mexicaine Riz, courgettes à l'ail Gâteau chocolat et crème anglaise
Vendredi 28	Salade grecque, betterave BIO Charcuterie Palet fromager ou Steak haché sauce Béarnaise Purée et carottes persillés Panna cotta fruits rouges, banane chocolat Yaourts BIO	

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