

Menus du mois de septembre 2021

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 30 <i>Feuilleté Dubarry</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Haricots verts</i> <i>Yaourt - pâtisserie</i>	Mardi 31 - menu végétarien <i>Concombre à la crème</i> <i>Croq légumes soja</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Fromage - fruit</i>	Mercredi 01 <i>Tomates au pistou</i> <i>Œufs brouillés aux fines herbes</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Fromage - compote BIO</i>	Jeudi 02 <i>Rosette / sardines</i> <i>Steack haché sce marchand de vin</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Mousse coco - fruit</i>	Vendredi 03 <i>Pastèque</i> <i>Beignets de poisson, citron</i> <i>Riz sauce tomate</i> <i>Fromage -poires au sirop</i>
Lundi 06 <i>Friand au fromage</i> <i>Emincé de dinde méditerranéenne</i> <i>Poêlée de ratatouille</i> <i>Fromage - fruit</i>	Mardi 07 - menu végétarien <i>Salade verte / palet fromager</i> <i>Saucisse végé à la mexicaine</i> <i>Frites</i> <i>Fromage BIO - pâtisserie</i>	Mercredi 08 <i>Salade piémontaise</i> <i>Sauté de veau Marengo</i> <i>Gratin de légumes</i> <i>Yaourt - fruit</i>	Jeudi 09 <i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Boulettes de bœuf au cumin</i> <i>Cordiale de légumes</i> <i>Entremet pistache - fruit</i>	Vendredi 10 <i>Salade de noix, huile de noix</i> <i>Filet de poisson sce beurre blanc</i> <i>Coquillettes</i> <i>Fromage - glace</i>
Lundi 13 <i>Céleri rémoulade</i> <i>Mijoté d'agneau</i> <i>Quinoa</i> <i>Yaourt - compote</i>	Mardi 14 <i>Carottes râpées</i> <i>Paëlla</i> <i>Fromage</i> <i>Salade de fruits</i>	Mercredi 15 <i>Rillettes / tomates</i> <i>Lapin chasseur</i> <i>Duo de haricots</i> <i>Fromage - fruit BIO</i>	Jeudi 16 - menu végétarien <i>Pamplemousse</i> <i>Lasagnes de légumes</i> <i>Mousse au chocolat</i> <i>Banane</i>	Vendredi 17 <i>Tartare de concombre</i> <i>Filet de poisson meunière</i> <i>Brocolis à la crème</i> <i>Yaourt - tarte au fruit</i>
Lundi 20 <i>Sardines à l'huile</i> <i>Emincé de dinde barbecue</i> <i>Spaghettis</i> <i>Yaourt - fruit</i>	Mardi 21 - menu végétarien <i>Salade de pâtes et crudités</i> <i>Omelette au gruyère</i> <i>Purée verte</i> <i>Fromage - fruit BIO</i>	Mercredi 22 <i>Tarte au fromage</i> <i>Chili con carné</i> <i>Riz</i> <i>Fromage - glace</i>	Jeudi 23 <i>Salade de tomates aux herbes</i> <i>Rôti de porc / dinde au lait de coco</i> <i>Pdet, carottes persillées</i> <i>Entremet vanille - fruit</i>	Vendredi 24 <i>Pâté de campagne / tomates</i> <i>Poisson pané, citron</i> <i>Gratin de chou fleur</i> <i>Fromage - pâtisserie</i>
Lundi 27 <i>Tarte aux poireaux</i> <i>Pilons de poulet aux herbes</i> <i>Frites</i> <i>Fromage - cocktail de fruits</i>	Mardi 28 - menu végétarien <i>Melon</i> <i>Steack végétal</i> <i>Epinards</i> <i>Fromage - fruit</i>	Mercredi 29 <i>Taboulé</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Cordiale de légumes</i> <i>Yaourt BIO - fruit</i>	Jeudi 30 <i>Salade de betteraves</i> <i>Paupiette sauce chasseur</i> <i>Brocolis</i> <i>Glace - fruit</i>	Vendredi 01 <i>Œufs durs</i> <i>Brandade de morue</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte au chocolat</i>

Viande - poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Origine des viandes : française sauf agneau