

### Septembre 2019



#### Lundi 2

Salade  
Pâtes à la bolognaise  
Fromage  
Petits suisses

#### Mardi 3

Salade de carottes  
Poulet Tandoori  
Haricots verts  
Fromage  
Compote

#### Jeudi 5

Macédoine  
Saucisse à cuire  
Lentilles / petits  
légumes  
Fromage  
Fruit

#### Vendredi 6 (bio)

Concombre  
Émincé de veau  
Gratin dauphinois  
Fromage  
Yaourt sur lit de  
framboises

#### Lundi 9

Mousse de canard  
Œufs Florentine  
Fromage  
Fruit

#### Mardi 10

Céleri rémoulade  
Poisson  
Carottes à la crème  
Fromage  
Fromage blanc et  
son coulis

#### Jeudi 12

Salade de betteraves  
Escalope de dinde  
Gratin de courgettes  
Fromage  
Fruit

#### Vendredi 13 (bio)

Salade  
Hachis parmentier  
Fromage  
Crème dessert  
Vanille/caramel

#### Lundi 16

Salade  
Cassolette  
de fruits de mer  
Riz  
Fromage  
Liégeois

#### Mardi 17

Salade coleslaw  
Bœuf mode  
Fromage  
Compote

#### Jeudi 19

Pâté de volaille  
Steak haché  
Pâtes  
Fromage  
Fruit

#### Vendredi 20 (bio)

Chou rouge  
aux pommes  
Omelette  
Haricots verts  
Fromage  
Riz au lait vanille

#### Lundi 23

Salade  
Cordon bleu  
Haricots beurre  
Fromage  
Compote

#### Mardi 24

Salade de lentilles  
Émincé de bœuf  
Courgettes  
Fromage  
Fruit

#### Jeudi 26

Macédoine  
Gratin de pâtes  
au thon  
Fromage  
Fruit

#### Vendredi 27 (bio)

Betteraves  
Filet mignon de porc  
Trio de légumes  
Fromage  
Yaourt sur lit  
de cerises

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- La majorité des repas est cuisinée sur place.
- Les produits en circuit court sont utilisés en grande majorité.

