

Menus du 14-09-26 au 02-10-26

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Célééri râpé Boulettes au bœuf sauce tomate riz pilaf bio Pomme	Melon Roti de dinde sauce barbecue penne bio emmental râpé crème dessert au chocolat	Mélange de carotte et chou râpé vinaigrette Filet de limande sauce à la lombarde semoule bio Yaourt bio vanille	Pizza au fromage Cœur de blé bio à la vache qui rit champignons façon risotto Banane bio	Beignet de calamars à la romaine mayonnaise Epinards à la béchamel pommes de terre vapeur Mimolette bio Gâteau du chef à la vanille

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Curry de légumes semoule bio Pointe de brie bio Liégeois chocolat	Pâté de campagne cornichons Filet de colin d'alaska sauce aurore purée de pommes de terre et butternut Raisin blanc	Steack haché au veau sauce au poivre petits pois aux oignons Tomme noire Prune	Jambon blanc coquillettes bio emmental râpé Mimolette bio Banane bio	Escalope de poulet sauce aux herbes de Provence Pommes de terre béchamel emmental râpé Cantal Gâteau du chef aux pommes

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Pavé de merlu sauce crème paprika riz bio pilaf Edam bio Cocktail de fruits	Concombre vinaigrette ciboulette Sauté de poulet sauce curry doux semoule bio Crème dessert au chocolat	Macédoine de légumes sauce façon remoulade Saucisse de Toulouse grillée Pommes de terre noisette Compote pomme bio	Pastachiches sauce basquaise emmental râpé Saint Paulin Donuts	Nems de légumes Roti de dinde sauce normande carottes bio Prune