








































MOIS DE SEPTEMBRE 2019

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>LUNDI 2 SEPTEMBRE</p> <p>Melon</p> <p>Emincé de bœuf Haricots verts </p> <p>Semoule au lait</p> | <p>MARDI 3 SEPTEMBRE</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Filet de poisson frais Riz pilaf </p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison</p> | <p>JEUDI 5 SEPTEMBRE</p> <p>Tomates mozzarella </p> <p>Sauté de porc Carottes et lentilles </p> <p> Compote de pommes </p> | <p>VENREDI 6 SEPTEMBRE <i>REPAS VEGETARIEN</i></p> <p>Salade haricots verts au pesto </p> <p>Hachis parmentier végétal</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de saison </p> |
| <p>LUNDI 9 SEPTEMBRE</p> <p>Taboulé </p> <p>Emincé de poulet  au curry </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré</p> | <p>MARDI 10 SEPTEMBRE</p> <p>Carottes à la marocaine </p> <p>Navarin d'agneau Boulgour </p> <p>Mimolette Fruit de saison </p> | <p>JEUDI 12 SEPTEMBRE</p> <p>Concombres sauce bulgare </p> <p>Emincé de porc Brunoise de légumes  et riz </p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> | <p>VENREDI 13 SEPTEMBRE</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Filet de poisson frais- beurre blanc Pommes de terre vapeur</p> <p>Emmental Fruit de saison</p> |
| <p>LUNDI 16 SEPTEMBRE</p> <p>Tomates féta </p> <p>Bœuf bourguignon Carottes /riz </p> <p>Tarte normande</p> | <p>MARDI 17 SEPTEMBRE <i>REPAS VEGETARIEN</i></p> <p>Salade hawaïenne </p> <p>Omelette </p> <p>Pâtes </p> <p>Yaourt aromatisé </p> | <p>JEUDI 19 SEPTEMBRE</p> <p>Tomates lentilles </p> <p>Roti de porc Haricots beures </p> <p>Yaourt à boire</p> | <p>VENREDI 20 SEPTEMBRE</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes de saumon </p> <p>Abricots au sirop</p> |
| <p>LUNDI 23 SEPTEMBRE <i>REPAS VEGETARIEN</i></p> <p>Haricots verts en salade </p> <p>Omelette au fromage Quinoa gourmand </p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>MARDI 24 SEPTEMBRE</p> <p>Terrine de poulet </p> <p>Tajine d'agneau Céréales gourmandes  aux petits légumes </p> <p>Edam Fruit de saison</p> | <p>JEUDI 26 SEPTEMBRE</p> <p>Céleris rémoulade </p> <p>Emincé de dinde à la forestière Petits pois à la française </p> <p>Yaourt brassé au sucre de canne</p> | <p>VENREDI 27 SEPTEMBRE</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Fish and chips</p> <p>Leerdamer</p> <p>Fruit de saison </p> |



Produit issu de l'agriculture biologique européenne



Fait maison

Pain BIO  **tous les mardi et vendredis**

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement. Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.

Menus validés par une nutritionniste