

**Menus du Lundi 04 Septembre au vendredi 06 Octobre 2017**

FR  
85 - 090 - 400  
CF

**Lundi 04**

Betteraves à l'ancienne  
Lasagnes Bolognaise  
Salade verte  
Yaourt  
Abricot au sirop



**Mardi 05**

Salade Niçoise  
Emincé de dinde  
Petit-pois/carottes BIO  
Vache qui rit  
Nectarine



**Jeudi 07**

Carottes râpées BIO  
Rôti de porc  
Haricots blancs  
Entremet caramel  
Gâteau sec



**Lundi 11**

Feuille chêne/thon/maïs bio  
Agneau sauce tomate  
Semoule couscous BIO  
Fromage blanc  
Compote



**Mardi 12**

Salade strasbourgeoise  
Œufs  
Epinards  
Boursin  
Fruits au sirop

**Jeudi 14**

Rillettes de thon  
Saucisse  
Haricot-vert BIO  
Samos  
Fruit de saison



**Vendredi 15**

Melon  
Poisson  
Pommes de terre vapeur  
Petit pot glace  
Eventail

**Lundi 18**

Quiche Lorraine  
Pilon de poulet  
Bâtonnets de carottes  
Babybel  
Fruit de saison



**Mardi 19**

Tomates en salade  
Steak de veau  
Frites  
Tome de Vendée  
Compote



**Jeudi 21**

Salade Chou/lardons/mimolette  
Pizza  
Salade verte  
Fromage blanc aux fruits



**Vendredi 22**

Rilette  
Filet de poisson beurre citronné  
Purée de courgette  
Yaourt aromatisé bio  
Fruit de saison



**Lundi 25**

Beurre de sardine  
Tempe de porc  
Céleri rave  
Camembert bio  
Fruit de saison



**Mardi 26**

Salade verte /œuf/thon  
Blanquette de veau  
Semoule bio  
Mimolette  
Pêche au sirop



**Jeudi 28**

Céleri rémoulade  
Poulet basquaise  
Coquillettes bio  
Crème vanille  
Fruit de saison



**Lundi 02/10**

Salade mâche / surimi  
Cordon bleu  
Brunoise de légumes  
Semoule BIO au lait  
Fruit de saison



**Mardi 03**

Pain de courgettes  
Torsades bio à la Carbonara  
Emmental  
Poire au sirop



**Jeudi 05**

Salade riz bio/thon /tomate  
Sauté boeuf au caramel  
Salsifis  
Brie  
Compote BIO

