

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2010

DATES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 30 août au vendredi 3 septembre	Salade verte et croûtons Filet de colin (sauce à la crème) Coquillettes Tomme noire Fruit frais	Pâté en croûte Rôti de bœuf froid Gratin de courgettes Gouda Fruit frais	Concombre à la menthe Sauté de porc Carottes persillées Petit suisse arôme Gaufre au sucre	RENTREE SCOLAIRE Melon / Pastèque Normandin de veau Frites Vache qui rit / Fripons Compote de pomme	Betteraves vinaigrette Salade exotique Calamars à la romaine Riz / Semoule Coulommiers Bûche de chèvre Fruits frais
Du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre	Crêpe au fromage Croisillon fromage Boulettes d'agneau Gratin de choux fleurs Gratin de brocolis Mimolette / Edam Fruits frais	Carottes râpées vinaigrette Endives vinaigrette Escalope de volaille Haricots verts persillés Blettes à la provençale Rondelé nature Rondelé ail et fines herbes Far Breton	Tomates vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles Emmental Glace	Taboulé Salade andalouse Sauté de bœuf (sauce charcutière) Petits pois aux oignons Jeunes carottes Brie / Carré de l'est Fruits frais	Pastèque / Melon Médaille de merlu (sauce citron) Pommes de terre vapeurs Yaourt nature Yaourt arôme Fruits frais
Du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre	Concombre vinaigrette Salade Iceberg Nuggets de volaille (ketchup) Riz à la tomate Blé à la tomate Gouda / Comté Fruits frais	Pizza maison Escalope de porc au paprika Haricots beurre persillés Jardinière de légumes Tomme noire / Cantal Fruits frais	Salade Piémontaise Sauté de veau aux olives Courgettes persillées Bûche de chèvre Cocktail de fruits	Salade de tomates Salade d'avocat et maïs Gratin de poisson Epinards et pommes de terre Yaourt nature / Yaourt arôme Gâteau d'anniversaire	Choux fleurs vinaigrette Haricots verts vinaigrette Spaghettis bolognaise Petit suisse nature Petit suisse arôme Fruits frais
Du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre	Radis beurre Pamplemousse Filet de hoki (sauce citron) Semoule / Blé Emmental / Morbier Fruits frais (bio)	MENU NORMAND Concombre à la crème Poulet Vallée d'Auge Riz et champignons Camembert Tarte aux pommes	Betteraves vinaigrette Bœuf bourguignon Tortis Yaourt nature sucré Fruit frais	Melon / Pastèque Omelette aux pommes de terre Salade verte Petit moulé / Vache qui rit Crème dessert chocolat	Salade de pâtes Salade de riz niçois Rôti de porc au jus Haricots verts persillés Petits pois Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits frais
Du lundi 27 septembre au vendredi 1 ^{er} octobre	Salade de lentilles Salade de maïs Boulettes de bœuf (sauce tomate) Carottes vichy Brocolis persillés Gouda / Cantal Fruits frais	Saucisson à l'ail et cornichons Paupiette de veau (sauce forestière) Choux fleurs persillés Salsifis persillés Edam / Mimolette Fruits frais	Salade verte et surimi Poulet rôti Riz Yaourt nature Fruit frais	Haricots beurre vinaigrette Poireaux vinaigrette Filet de saumon sauce oseille Epinards et pommes de terre Tomme noire / Comté Donuts	Carottes râpées vinaigrette Tomate vinaigrette Gratin de pâtes au jambon Rondelé nature Rondelé ail et fines herbes Compote pomme Compote pomme fraise

