

MENUS DE LA SEMAINE 1 DU 2 AU 6 SEPTEMBRE

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Radis beurre	Boulgour en salade	Melon	Concombre vinaigrette	Rillette de canard
Saucisse de Toulouse	Pizza Mozzarella	Escalope de volaille au jus	Omelette au fromage	Filet de poisson sauce au bleu
Coquillettes	Salade verte	Gratin à la Provençal	Poêlée Ratatouille	Purée
St Paulin	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	St Moret	Cantal
Compote de pomme	Fruit de saison BIO	Compote de fraise	Gâteau de riz au caramel	Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 2 DU 9 AU 13 SEPTEMBRE

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Taboulé	Salade verte croutons	Salade de tomate au thon	Betterave vinaigrette	Melon
Poisson pané	Ravioli à la tomate (+ <i>gruyère</i>)	Hachis Parmentier	Aiguillettes de poulet marinées	Saumon sauce Hollandaise
Haricots verts persillés				Pomme dauphine
Kiri	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Carottes persillées	Emmental
Fruit de saison	Cocktail de fruits	Poire au sirop	Vache qui rit Banane	Mousse au chocolat

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Saucisson sec Mousse de volaille (s/porc)	Melon d'Espagne	Carottes râpées en vinaigrette	Concombre tomate fêta	Macédoine mayonnaise
Cuisse de poulet	Tomate farcie Maison Tomate farcie (s/porc)	Filet de dinde parfumé	Plat végétarien « Pépites de cœur de blé et ses légumes »	Brandade de morue
Gratin de choux fleurs	Riz blanc	Gratin courgette/PDT	Cœur de nonette	Salade verte
Petit suisse aromatisé aux fruits	Bleu	Tomme noire	Eclair au chocolat	Gouda
Fruit de saison	Abricot au sirop	Compote pomme vanille		Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 4 DU 23 AU 27 SEPTEMBRE

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade verte maïs	Terrine de campagne <small>Mousse de volaille(s/porc)</small>	Salade de haricots verts		Tomate en salade
Fish	Poitrine de veau farcie sauce forestière <small>Rôti de veau (s/porc)</small>	Quiche lorraine <small>Tarte chèvre tomate (s/porc)</small>	Menu à thème	Calamars à la romaine + sauce tartare
Purée de carottes cuisinée		Salade verte		Riz Pilaf
Yaourt vanille BIO	Poêlée brocolis champignons	Fromage blanc sucré		Kiri chèvre
Ananas Frais	Emmental	Fruit de saison		Fruit de saison
	Banane			

MENUS DE LA SEMAINE 5 DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

LUNDI 30	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Pâté de foie cornichon <small>Mousse de volaille (s/porc)</small>	Taboulé	Concombre à la crème	Tomate féta en salade	Betterave vinaigrette
Spaghetti à la bolognaise + gruyère	Cordon bleu de dinde	Merguez	Emincés de poulet à la crème	Filet de merlu sauce crevettes
Yaourt aromatisé	Edam	Petit suisse sucré	Wok de légumes India	Semoule et son bouillon
Fruit de saison	Compote pomme abricot	Madeleine	Cantal Crème vanille	Fromage blanc sucré Fruit de saison