

MENUS DE LA SEMAINE 1 DU 2 AU 6 SEPTEMBRE

VEGEATRIEN

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Radis beurre	Boulgour en salade	Melon	Concombre vinaigrette	Betterave vinaigrette
Carottes persillés	Pizza Mozzarella	Gratin à la Provençal (légumes et pomme de terre)	Omelette au fromage	Courgette à l'huile d'olive
Coquille	Salade verte	Fromage blanc sucré	Poêlée Ratatouille	Purée
St Paulin	Yaourt nature sucré	Compote de fraise	St Moret	Cantal
Compote de pomme	Fruit de saison BIO		Gâteau de riz au caramel	Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 2 DU 9 AU 13 SEPTEMBRE

VEGETARIEN

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Taboulé	Salade verte croustons	Salade de tomate	Betterave vinaigrette	Melon
Riz blanc	Légumes couscous	Purée	Lentilles	Petits pois
Haricots verts persillés	Semoule et son bouillon	Cordiale de légumes	Carottes persillées	Pomme dauphine
Kiri	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Emmental
Fruit de saison	Cocktail de fruits	Poire au sirop	Banane	Mousse au chocolat

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

VEGETARIEN

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Œuf dur vinaigrette	Melon d'Espagne	Carottes râpées en vinaigrette	Concombre tomate féta	Macédoine mayonnaise
Pomme de terre vapeur	Tomate cuites			
Gratin de choux fleurs	Riz blanc	Gratin courgette/PDT	Plat végétarien « Pépites de cœur de blé et ses légumes »	Haricots verts persillés
	Bleu	Tomme noire	Cœur de nonette	Coquille
Petit suisse aromatisé aux fruits	Abricot au sirop	Compote pomme vanille	Eclair au chocolat	Gouda
Fruit de saison				Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 4 DU 23 AU 27 SEPTEMBRE

VEGETARIEN

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade verte maïs	Avocat vinaigrette	Salade de haricots verts		Tomate en salade
Tagliatelle	Semoule et son bouillon	Tarte chèvre tomate	Menu à thème	Haricots beurres persillés
Purée de carottes cuisinée	Poêlée brocolis champignons	Salade verte		Riz Pilaf
Yaourt vanille BIO	Emmental	Fromage blanc sucré		Kiri chèvre
Ananas Frais	Banane	Fruit de saison		Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 5 DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

LUNDI 30	MARDI 1^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Concombre à la crème	Tomate féta en salade	Betterave vinaigrette
Spaghetti + gruyère	Tarte aux poireaux	Purée	Riz blanc	Cordiale de légumes
Piperade	Epinards à la crème	Haricots plats persillés	Wok de légumes India	Semoule et son bouillon
Yaourt aromatisé	Edam	Petit suisse sucré	Cantal	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote pomme abricot	Madeleine	Crème vanille	Fruit de saison