

Menu septembre 2019



Lundi 2

Betterave rémoulade – Roti de Bœuf – Pommes Noisette – Yaourt Nature

Mardi 3

Feuilleté au fromage – Palette à la diable – Haricots vert - Fruit

Jeudi 5

Avocat vinaigrette – Colin sauce provençale – Riz – Crème vanille

Vendredi 6

Radis beurre – Escalope à la viennoise – Salsifis – Flan chocolat

Lundi 09

Salade de tomates – Parmentier de canard – Mousse au café

Mardi 10

Melon – Keftas de volaille – Petits Pois – Fromage blanc

Jeudi 12

Quiche lorraine – Filet de cabillaud – Epinard - Fruit

Vendredi 13

Concombre à la crème – Chipolatas – Coquillettes – Cornet de glace

Lundi 16

Pâté landais – Nuggets de poulet – Flan de courgettes – velouté fruit

Mardi 17

Salade à la féta – Filet de merlu – Eibly - Fruit

Jeudi 19

Chou rouge – Fricadelle au bœuf – Garniture de légumes – Rondelé aux noix

Vendredi 20

Salade piémontaise – Tomates farcies – Panier de Yoplait

Lundi 23

Œufs dur vinaigrette – Wing de poulet – Purée de légumes - Salade de Fruits Samba

Mardi 24

Roulade aux olives – Burger de veau – Ratatouille – Tarte au citron

Jeudi 26

Carottes râpées – Beignets de calamar – Brocolis – Vache qui rit

Vendredi 27

Tarte aux trois fromages – Moussaka - Fruit

Lundi 30

Rosette – Dos de colin – Beignet de chou-fleur – Coupe liégeoise glacée

Local

Bio

Ce menu peut exceptionnellement être modifié en raison de problèmes de livraison.