

# Menus du 31 Août au 16 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 au 4 Septembre 2020	Tomates cersises Escalope de volaille Pommes rôties Fromage fondu Fruit de saison	Taboulé Sauté de bœuf provençale Haricots verts Yaourt nature sucré Fruit de saison	Râpé de courgettes Emincé de porc sauce crème moutarde Boulgour à la tomate Mimolette Compote de fruits	Concombre vinaigrette Spaghettis Bolognaise Emmental Râpé Crème dessert	Melon Filet de colin au curry Purée de céleri Brie Pâtisserie
Du 7 au 11 Septembre 2020	Salade de tomates Cordon bleu Petits pois Munster Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Sauté de volaille à la crème Riz Fromage blanc Mirabelles ou Questches	Pastèque Lasagne Salade verte Edam Yaourt aromatisé	œufs mayonnaise Filet de lieu noir Duo de carottes Tomme Bio Compote de fruits du chef	Salade de pommes de terre Bœuf braisé sauce brune Ratatouille Yaourt nature Bio Crème dessert
Du 14 au 18 Septembre 2020	Charcuterie Poisson meunière Gratin de choux fleurs Tomme Fruit de saison	Salade de concombre Goulash Pommes de terre Yaourt nature Salade de fruits accapulco	Salade de haricots Quiche Salade verte et tomates Gouda Fruit de saison	Betteraves râpées cuites Sauté de porc au curry Poêlée meridionale Morbier Compote ananas	Coleslaw aux maïs Burger Frites / Potatoes Milk shake Mufin
Du 21 au 25 Septembre 2020	Concombre bulgare Chipolata Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saion	Salade verte et croûtons Cuisse de poulet Haricots verts Petits suisses Beignet au chocolat	Salade de tomates Omelette Potatoes Fromage fondu Fruit de saison	Céleri remoulade Emincé de bœuf au paprika Carottes persillées Comté Mousse chocolat du chef	Betteraves rouges Paupiette de saumon Riz épicé Tomme Bio Yaourt aro
Du 28 au 2 Octobre 2020	Champignons à la crème Gratin de courgettes au jambon Yaourt Fruit de saison	Salade de perles Filet de poisson Haricots beurre Camembert Mousse au chocolat	Salade de surimi Saucisse à cuire Lentilles Gouda Compote de fruits	Salade grecque Moussaka du chef Riz Fromage fondu Fromage blanc sucré	Velouté de courgettes Blanquette de volaille Gratin de pommes de terre Emmental Fruit de saison
Du 5 au 9 Octobre 2020	Betteraves Filet de poisson sauce hollandaise Blé Tomme Compote de pommes	Carottes râpées Sauté de porc Gratin de courges / pommes de terre Munster Fruit de saison	Salade de choux rouges Quenelle nature sauce aurore Petits pois Comté Petits suisses aromatisés	Nems Sauté de volaille Riz Poêlée chinoise Fromage Litchi au sirop	Concombre vinaigrette Bœuf bourguignon Purée de panais Yaourt Mousse citron
Du 12 au 16 Octobre 2020	Salade verte Bouchée à la reine Riz Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées Boulette d'agneau Semoule Légumes couscous Fromage fondu Compote de fruits	Macédoine de légumes Sauté de porc aux champignons Choux fleurs St Nectaire Fruit de saison	Céleri au citron Filet de poisson sauce crème Coquillettes Carre de l'Est Brownie	Potage paysan veau marengo Carottes persillées Port salut Crème dessert

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine