

# Menus du 31 Août au 25 Septembre 2020

lundi 31 août	mardi 1 sept.	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
Tomates cersises Escalope de volaille Pommes rôties Fromage fondu Fruit de saison	Taboulé Sauté de bœuf provençale Haricots verts Fromage Fruit de saison	Râpé de courgettes Emincé de porc sauce crème moutarde Boullgour à la tomate Mimolette Compote de fruits	Concombre vinaigrette Spaghettis Bolognaise Emmental Râpé Fruit de saison	Melon Filet de colin au curry Purée de céleri Brie Fruit de saison
<b>GOUTERS</b>				
Sablé	Pain chocolat	Mini roulé	Pâtisserie	Pâtisserie
Petits suisses aromatisés		Yaourt	Lait	
lundi 7 sept.	mardi 8 sept.	mercredi 9 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
Salade de tomates Cordon bleu Petits pois Munster Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Sauté de volaille à la crème Riz Fromage 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 Fromage Crème dessert
<b>GOUTERS</b>				
Madeleine	Compote	Pain beurre		Clafoutis aux fruits
Compote	Marbré	Confiture	Pain et chocolat	
lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	mercredi 16 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
Charcuterie Poisson meunière Gratin de choux fleurs Tomme Fruit de saison	Salade de concombre Goulash Pommes de terre Fromage 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 Fruit de saison
<b>GOUTERS</b>				
Sablé	Pain chocolat	Petit beurre	Laitage	Muffin
Mousse chocolat			Biscuits	
lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	mercredi 23 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
Concombre bulgare Chipolata Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saion	Salade verte et croûtons Cuisse de poulet Haricots verts Fromage 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
<b>GOUTERS</b>				
Compote	Pain miel	Compote de fruits	Marbré au chocolat	Biscuits secs
Biscuit	Beurre	Biscuit roulé	Lait	Fruit de saison

lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	mercredi 30 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
Champignons à la crème Gratin de courgettes au jambon  Fromage 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
<b>GOUTERS</b>				
Pain beurre confiture	Sablé	Fruit de saison	Cocktail de fruit	Pain beurre
	Yaourt aromatisé	Biscuit sec	Madeleine	Miel
lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	jeudi 8 oct.	vendredi 9 oct.
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	Velouté de légumes Sauté de volaille Riz Poêlée chinoise Fromage Litchi au sirop	Concombre vinaigrette Bœuf bourguignon  Purée de panais Fromage Fruit de saison
<b>GOUTERS</b>				
Pain chocolat	Compote de pêche	Pain beurre confiture	Mini roulé	Mousse citron?
	Biscuit		Verre de lait	
lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	mercredi 14 oct.	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
Salade verte Bouchée à la reine Riz  Fromage 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
<b>GOUTERS</b>				
Madeleine	Pain beurre confiture	Pomme au four	Pain chocolat	Pain
Fromage blanc		biscuit sec		fromage
lundi 19 oct.	mardi 20 oct.	mercredi 21 oct.	jeudi 22 oct.	vendredi 23 oct.
Salade verte Curry wurst Rosti /Frites  Camembert AOP Crème dessert	Jambon blanc Sauté de bœuf  Epinards béchamel , Pommes de terre Fromage Compote	Salade de tomates Tartiflette  Fromage fondu Salade de fruits	Salade de pâtes Haché de veau  Duo de légumes Comté Compote du chef	Crème de panais et carottes Blanquette de poisson Purée de pommes de terre  Edam Fruit de saison
<b>GOUTERS</b>				
Fruit de saison	Pâtisserie	Compote	Pain beurre miel	Mini roulé
Mini roulé		Biscuit		Lait chocolat
lundi 26 oct.	mardi 27 oct.	mercredi 28 oct.	jeudi 29 oct.	vendredi 30 oct.
Salade de tomates Cuisse de poulet Potatoes /Frites  Tomme Fruit de saison	Carottes râpées Farfales sauce carbonara  Brie Crème dessert	Taboulé Steak haché  Epinards béchamel St Paulin Yaourt aro	Salade piémontaise Filet de poisson à la tomate  Gratin de légumes Camembert Fruit de saison	Soupe d'asticots (légumes vermicelles) Doigts de monstres Cheveux de sorcières  Gouda Fantômes ensanglantés (ile flottante rouge)
<b>GOUTERS</b>				
Pain beurre	Cookies	Compote de fruit	Pain beurre confiture	Fruit de saison
Chocolat	Lait	Petits suisses		Biscuits secs

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