



Menus du mois de septembre 2021



2 au 3 septembre 2021

6 au 10 septembre 2021

13 au 17 septembre 2021

20 au 24 septembre 2021

27 Sept au 1er oct 2021

Lundi

Pastèque
Cordon Bleu
Petits pois
Fromage blanc sucré

Betteraves rouges
aux pommes
Steack Haché
Frites
Fruits de saison

Boulettes de bœuf
à la niçoise
Blé au beurre
Fromage
Poire chocolat

Wings de poulet
Tex Mex
Pommes sautées
Fromage
fruits de saison

Mardi

Bœuf à la provençale
Macaronis
Fromage
Fruits de saison

[VÉGÉTARIEN]
Nuggets de blé
sauce tomate
Farfales au beurre
Fromage
Flan vanille

Céleri rémoulade
Chipolatas
Riz aux petits légumes
Crème dessert vanille

Salade verte composée
Croûtons Emmental
Jambon Grillé
Haricots verts
Pommes vapeur
Fromage blanc
et coulis

Mercredi



Jeudi

Bonne rentrée !

Spaghettis
bolognaise
Cotentin
Crème caramel

[VÉGÉTARIEN]
Haricots verts vinaigrette
Tortelini
au chèvre et épinards
Sauce Verte
Iles flottantes

Macédoine de légumes
Pilons de poulet
Haricots verts
Petits pots de glace

Quiche au fromage
Emincé de volaille
Jardinière de légumes
Fruits

[VÉGÉTARIEN]
Bolognaise végétarienne
Coquillettes
Fromage
Tarte aux pommes

Vendredi

Carottes râpées
à L'orange
Sauté de volaille
Purée
Compote de pomme

Filet de poisson pané
sauce citron
Gratin de chou fleur
et pomme de terre
Fromage
Fruits

Quenelles façon
Grand-mère
Riz Pillaf
Fromage
Flan à la vanille

[VÉGÉTARIEN]
Couscous végétarien
 (Pois chiches)
Légumes et semoule
Fromage
Salade fruits frais

Taboulé
 Pavé de poisson
 à la normande
courgettes poêlées
Salade de fruits

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

Recette cuisiné par le chef

Produit régional

Produit Bio

Produit de saison

