

LUNDI




MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI





Du 2 au 6
septembre 2019

Melon	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé oriental	Betteraves vinaigrette	Radis beurre
 Filet de Poulet à la crème	Chili Sin Carne	 Emincé de porc au curry	 Emincé de bœuf au jus	Filet de lieu sauce persil
Haricots verts	Riz créole	Courgettes tomates	Carottes petits pois	Pomme vapeur
Vache qui rit	Tomme de Savoie	Yaourt nature sucré	Gouda	Fromage blanc
Eclair chocolat	Fruits de saison*	Purée de pommes	Fruits de saison*	Madeleine





Du 9 au 13
Septembre 2019

Carottes râpées	Salade piémontaise	Salade de tomates	Rillettes de porc	Melon
 Steak haché	 Jambon grillé	 Bolognaise	Filet de hoki sauce citron	 Cordon bleu de dinde
Ratatouille	Haricots beurre	Pâtes au beurre	Riz pilaf	Poelée de pommes de terre poivrons
Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Camembert	Brie	Cantal
Compote de pommes	Fruits de saison*	Tarte aux pommes	Fruits de saison*	Glace

Du 16 au 20
Septembre 2019

Œuf mayonnaise	Carottes râpées	salade de blé radis maïs	Concombres à la crème	Terrine de légumes
 Sauté de poulet aux herbes	Filet de lieu sauce ciboulette	 Suppétie de veau sauce champignons	 Rôti de dinde au jus	 Emincé de bœuf à la tomate
Mousseline de céleri	Julienne de légumes	Epinards béchamel	Gratin de courgettes et pommes de terre	Pâtes au beurre
Tomme blanche	Emmental	Petit suisse	Yaourt nature	Camembert
Fruits de saison*	Riz au lait	Palmito	Poire pochée	Fruits de saison*

Du 23 au 27
Septembre 2019

Chou fleur à la grecque	Salade verte	Salade haricots verts	Radis beurre	Pomelos
 Hachis parmentier de volaille	Gratin de poisson	 Saucisse de porc	 Paleron de bœuf braisé	 Couscous de poulet
	(poisson, julienne légumes, pdt)	Lentilles	Carottes vichy	Semoule
Novly au chocolat	Saint paulin	Yaourt nature sucré	Samos	Edam
Sablé de retz	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Semoule au lait	Compote de pommes

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)