

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE/OCTOBRE

2018	Menus du 3 au 9 Septembre
Lundi	Macédoine Bœuf carottes / pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison
Mardi	Salade d'haricots verts Spaghettis à la carbonara Biscuit Yaourt nature sucré
Mercredi	Salade de pâtes Manchon de canard aux herbes / navets / pommes de terre Fromage Fruit de saison
Jeudi	Salade mêlée Tomates farcies / riz / sauce tomate Biscuit Liégeois au café
Vendredi	Potage St Germain (pois cassés) Salade de pommes de terre au thon Fromage Fruit de saison
Samedi	Thon mayonnaise Emincé de volaille au paprika / purée au lait Fromage Pâtisserie
Dimanche	Potage à la tomate Rôti orloff / pommes de terre / chou-fleur Biscuit Mousse au citron



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE/OCTOBRE

2018	Menus du 10 au 16 Septembre
Lundi	Carottes râpées Parmentier de thon Biscuit Crème dessert praliné
Mardi	Potage cultivateur Ficelle picarde / haricots verts Fromage Fruit de saison
Mercredi	Céleri rémoulade Boulette / merguez / légumes couscous / semoule Biscuit Yaourt aux fruits
Jeudi	Potage St Germain (pois cassés) Cuisse de poulet / purée au lait Fromage Fruit de saison
Vendredi	Chou-fleur vinaigrette Chipolatas / pommes sautées / petits pois Biscuit Brassé aux fruits
Samedi	Salade de tomates Cordon bleu / farfalles / sauce moutarde Fromage Pâtisserie
Dimanche	Friand au fromage Rôti de bœuf / pommes de terre / salsifis Fromage Fruit de saison



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE/OCTOBRE

2018		Menus du 17 au 23 Septembre	
Lundi	Coleslaw Saucisse fumée / lentilles / pommes röstis Fromage Fruit de saison		
Mardi	Betteraves rouges Quenelle de veau / riz sauce forestière Biscuit Crème dessert vanille		
Mercredi	Potage de panais Escalope de poulet au cidre / coquillettes Fromage Fruit de saison		
Jeudi	Radis Langue de bœuf / sauce charcutière / purée au lait Biscuit Brassé aux fruits		
Vendredi	Salade de lingots Sauté de porc au curry / chou-fleur / pommes de terre Fromage Fruit de saison		
Samedi	Champignons à la grecque Saumonette à l'oseille / semoule / tomate provençale Fromage Pâtisserie		
Dimanche	Potage au fenouil Agneau au thym / pommes croquettes / flageolets Biscuit Liégeois au chocolat		



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE/OCTOBRE

2018		Menus du 24 au 30 Septembre	
Lundi	Potage de saison Lasagnes à la bolognaise Biscuit Yaourt aux fruits		
Mardi	Salade Esaü (lentilles) Sauté de porc à l'ananas / purée de légumes Fromage Fruit de saison		
Mercredi	Carottes râpées Rôti de dinde à l'estragon / pommes de terre / petits pois Biscuit Mousse au citron		
Jeudi	Œuf mayonnaise Bœuf aux oignons / gratin de pommes de terre Fromage Fruit de saison		
Vendredi	Salade de tomates Paupiette du pêcheur / riz Biscuit Yaourt nature sucré		
Samedi	Potage de légumes Quiche lorraine / salade Fromage Pâtisserie		
Dimanche	Charcuterie Saucisse de Strasbourg / choucroute / pommes de terre Fromage Fruit de saison		



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE/OCTOBRE

2018	Menus du 1 au 7 Octobre
Lundi	Salade niçoise (riz, thon, olives, maïs, tomate) Fondant de poulet farci aux champignons / pommes de terre Fromage Fruit de saison
Mardi	Macédoine Pépites de poisson / mélange de céréales / chou romanesco Biscuit Yaourt aromatisé
Mercredi	Potage aux asperges Carbonade / pommes sautées / salade Fromage Fruit de saison
Jeudi	Salade de concombres Rôti de porc aux herbes / gratin niçois Biscuit Nappé caramel
Vendredi	Salade de chou rouge Emincé de volaille tandoori / pommes de terre Fromage Fruit de saison
Samedi	Potage aux choux Courgette farcie / riz / sauce tomate Fromage Pâtisserie
Dimanche	Champignons à la grecque Pot au feu / pommes de terre Biscuit Mousse au chocolat



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.

