

MENU SEPTEMBRE 2018

Lundi 03
Salade de torsades au thon*
Dos de cabillaud à l'aneth*
Ratatouille
Fromage **bio***
fruit

Vendredi 07
Feuilleté hot dog
Longe de porc au jus
Haricot coco tomate
Fromage **bio**
Mousse au chocolat

Jeudi 13
Pâté en croûte
Lomo de porc au piment d'Espelette
Lentille et carotte*
Fromage **bio**
Tarte aux abricots*

Lundi 17
Œuf mayonnaise
Araignée de porc au piment d'Espelette
Haricot plat persillé*
Fromage **bio**
fruits

Lundi 10
Macédoine de légumes au thon*
Boulette de bœuf façon tajine **bio***
Semoule au cumin
Fruits
yaourt

Mardi 04
Saucisson sec
cornichon
Steak haché
Blé aux légumes*
Yaourt **bio**
fruit

Vendredi 14
Salade de betterave
Dos de cabillaud aux moules*
Riz au curry
Yaourt **bio**
fruits

Jeudi 06
Salade haricot vert **bio***
Parmentier de canard*
Fromage
Petit pot de crème*

Mardi 11
Salade de tomate mozzarella et pesto*
Escalope de poulet aux herbes
Carottes au jus **bio**
Gaufre chantilly



Fruits et Légumes de saison
Préparation fabrication maison*

Producteur Local : Saucisse Boucherie Bernat/Auterive

Mardi 18

Salade
coleslaw*

**Escalope de
veau pannée**

Pommes
sautées
Yaourt **bio**

Jeudi 20

Quiche lorraine*
Dos de hoki
safrané*

Haricots vert **bio**
persillés

Fromage
Salade de fruits
maison

Vendredi 21

Taboulé*

Poulet rôti*

Petit pois à la

française*

Fromage **bio**
Salade fruits

Lundi 24

Salade mixte
Spaghettis
*carbonara
Yaourt **bio**
fruits

Mardi 25

Jambon de
Bayonne
Steak haché
bio

Poêlée de
légumes*

Crème dessert

râpées*

Blanquette de
dinde*
Riz pilaf
Fromage **bio**
Muffin*

Vendredi 28

Salade de
betterave au
maïs

Saumon
poêlée*

Légumes **bio** et
Ebly

Fromage
Compote de
fruits

