



# MENUS SEPTEMBRE 2019 PRIMAIRES ET COLLEGE

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p><b>Période du 2 septembre au 8 septembre</b></p>	<p>Concombre en salade Salade du chef (salade, dés dinde, emmental, emmental, olive, tomate) Cordon bleu Purée de pommes de terre Fromage fondu Président Compote de pommes Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de tomates bio et Vinaigrette traditionnelle au basilic  Melon jaune bio Lasagnes à la bolognaise Coulommiers Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille</p>	<p>salade verte et croûtons  Carottes râpées  Rôti de veau sauce curry Frites  Yaourt aromatisé  Prunes Rouges locales</p>	<p>Salade de Betteraves  Rémoulade aux saveurs de Provence  Escalope poulet aux 4 épices: creme, oignon, fond volaille, ail, quatre épices Riz safrané Edam Beignet au chocolat-Beignet aux pommes</p>
<p><b>Période du 9 septembre au 15 septembre</b></p>	<p>salade anglaise au cheddar Macédoine de légumes Nuggets de blé enrobant à l'ail Haricots verts Coquillettes Bûchette mi- chèvre Flan nappé au caramel</p>	<p>Crêpes jambon fromage <i>Friand au fromage</i> Colin poêlé Carottes braisées Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré bio  Pêches jaunes locales </p>	<p>Pastèque Trio de crudités à la vinaigrette  Epaule d'agneau sauce estragon Semoule Légumes couscous Tartare ail et fines herbes Biscuit roulé à la framboise</p>	<p>Pâté de campagne  Rillettes de la mer  Rôti de bœuf sauce forestière  Macaroni et Fromage râpé Courgettes Fromage blanc aux fruits  Raisins Blancs locaux </p>
<p><b>Période du 16 septembre au 22 septembre</b></p>	<p>Macédoine bio et mayonnaise bio Salade de haricots verts extra fins Bio  Emincé de volaille bio charcutière  Ratatouille bio Riz bio créole Yaourt aromatisé vanille Bio Pêche bio</p>	<p>Salade de tomates  Céleri rémoulade  Bœuf sauté sauce mironton: oignon, roux brun, fond brun, concentré de tomate, vinaigre Purée de pommes de terre Tartare ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombre en salade Salade &amp; croûton vinaigrette des Antilles (ananas, jus pamplemousse, moutarde)  Rôti de veau sauce paprika: oignon, ail, fond, brun, paprika, creme, concentré de tomate  Farfalles Camembert Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille Flan à la vanille</p>	<p>Taboulé Salade de riz à la californienne Pavé de merlu sauce aux 4 épices Epinards hachés béchamel Pommes cubes vapeur à l'ail Tomme noire Banane</p>
<p><b>Période du 23 septembre au 29 septembre</b></p>	<p>Friand à la viande <i>Accras de morue</i> Paupiette de veau au jus Petits pois très fins Fromage blanc et sucre  Raisins Blancs locaux </p>	<p>Carottes râpées  Pastèque  Escalope de poulet au jus  Frites Tomme blanche Flan nappé au caramel Kiwi</p>	<p>Salade de tomates Salade verte chiffonnade Pavé de colin napolitain Chou-fleur bio béchamel Semoule bio  Emmental Clafoutis à l'ananas maison</p>	<p>Salade du chef (salade, dés dinde, emmental, emmental, olive, tomate) Concombre en salade  Saucisse de Toulouse  <i>Croq veggie tomate</i> Flageolets Saint Paulin-Abricots au sirop</p>