



PÉRIODE DU 2 Septembre 2019 au 18 Octobre 2019

Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Pastèque	Taboulé	Pâté de foie	Tomate bulgare
Poulet basquaise	Roti de bœuf	Poisson à l'oseille	Saucisse
Riz	Haricots verts	Choux fleur	Lentilles
Glace	Fromage portion	Fromage	Petit-suisse
	Fruits de saison	Fruits de saison	
Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Concombre	Œuf mimosa	Melon	Menus Américain Salade Cowboy Burger / Frite Brownies
Jambon braisé	Filet de poisson	Escalope de dinde	
Sauce au cidre	Sauce hollandaise	Gratin de courgette	
Petits pois	Riz	Glace	
Fruits	Panna cotta		
Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Salade composée	Salade grecque	Melon	<b>MENU VEGETARIEN</b>
Poisson grillé	Pâte bolognaise	Roti de veau	Salade avocat – tomate
Carotte vichy	Fromage	Pomme de terre au four	Pizza 3 fromages
Fromage	Pâtisserie	Fruits	Riz au lait
Fruits			
Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Toast de sardine	Melon	Salade	Saucisson
Steak haché	Poulet	Couscous agneau	Poisson beurre blanc
Frites	Ratatouille		Salsifis
Fruits	Glace	Compote	Tarte aux fruits maison
Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Pomelos	Pâté	Friand saucisse	
Tomates Farcies	Poisson à la crème	Omelette	Chili con carne
Riz	Épinard	Pâte	Salade verte
Yaourt de la ferme	Entremet maison	Fruits de saison	Compote
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Betteraves	<b>MENU VEGETARIEN</b>	Carotte tricolore râpée	Concombre à la crème
Gigot d'agneau	Rémoulade de cèleri	Bœuf bourguignon	Paupiettes de veau
Flageolets	Lasagne de légumes	Pomme de terre	Brocolis
Flamby	Salade verte	Fromage blanc	Crumble au pomme
	Raisin		
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Macédoine	Menu BRETON (Poisson)	Champignon à la grecque	REPAS DES ENFANTS
Joue de porc		Cervelas obernois	
Riz		Salade verte	
Compote		Fruits	

En fonction des disponibilités des fournisseurs et des quantités commandées, les menus sont susceptibles d'être modifiés sans que le chef de cuisine en soit tenu pour responsable.