

MENU SEPTEMBRE 2024

DU 2 AU 6 SEPTEMBRE



Du 2 au 6 septembre

Du 9 au 13 septembre

Du 16 au 20 septembre

Du 23 au 27 septembre

Lundi

Pizza
Poisson à la bordelaise
(Croustillant fromager)
Ratatouille – Riz
Fruit de saison

Potage
Bœuf mode
Pommes de terre – Carottes
(Ragoût de Haricots blanc, carottes, pommes de terre)
Fruit de saison

Surimi
Jambon rôti sauce tomate
(Dahl de lentilles)
Purée - Petits pois
Fruit de saison



Mardi

Potage
Poulet rôti
(Omelette aux fines herbes)
Frites – Salade
Fromage blanc
coulis de fruits

Salade de tomates
Poisson meunière
Epinards - Pâtes
(Lasagne ricotta épinards)
Crème vanille

Carottes râpées
Pain de viande
(Couscous végé)
Semoule –
Ratatouille
Fromage



Jeudi

Potage
Boulettes à la sauce tomate
(Boulettes de soja tomate basilic)
Courgettes
Pâtes
Compote

Coleslaw
Bœuf à la provençale
(Galette quinoa provençale)
Tomate rôtie - Semoule
Crème dessert
chocolat


Salade aux croûtons
Rôti de porc aux herbes de Provence
(Pané de blé tomate mozzarella)
Haricots verts – Pommes de terre
Fromage

Céleri rémoulade
Carbonade flamande
(Feuilleté au chèvre)
Frites – Salade
Compote de fruits

Vendredi

Céleri râpé
Poisson pané
(Parmentier Végétarien aux petits légumes)
Purée - Carottes
Crème caramel

Concombre vinaigrette
Sauté de porc à la moutarde douce
(PDT farcie végé)
Haricots beurre – Pommes de terre
Fromage

Repas à thème : Cuisine des îles
Accras de morue 
Colombo de poulet 
(Boulettes de blé façon thaï)
Courgettes – Riz
Gâteau à l'ananas

Potage
Poisson sauce beurre blanc
(Omelette)
Pâtes - Brocolis
Mousse chocolat

Les menus sont sous réserve d'approvisionnements.
Si une modification
Les menus végétariens sont indiqués entre parenthèse.

