

Menus de Septembre 2017 Traditionnel



Le chef vous propose...

*Adaptation s/porc : Œufs durs

Jeudi 04 Septembre VIVE LA RENTREE

Sirop de Bienvenue

- Salade de saison vinaigrette à l'échalote
- Colin à la rouille
- Salade méditerranéenne (pommes de terre, maïs, poivrons, câpres, olives)
- Cantafrais
- Purée pommes poires

Mardi 05 Septembre

- Tortis en salade
- Calamars à la Romaine et citron quartier
- Carottes en persillade
- Fromage frais sucré
- Fruit de saison

Jeudi 07 Septembre

- Rillettes de thon
- Œufs durs
- A la Florentine et croûtons
- Saint Bricet
- Fruit de saison

Vendredi 08 Septembre

- Tomate vinaigrette basilic
- Célerimenter de poisson
- Camembert
- Purée de pêches

Lundi 11 Septembre

- Betteraves vinaigrette à l'ail
- Bolognaise de boeuf / Bolognaise au thon
- Pennes Rigate et Emmental râpé
- Fruit de saison

Mardi 12 Septembre

- Pois chiches et tomate
- Sauté de volaille au romarin / Omelette nature
- Courgettes béchamel
- Petit moulé nature
- Purée de pommes

Jeudi 14 Septembre

- Melon
- Sauté d'agneau à la crème d'ail / Colin à la crème d'ail
- Purée de pommes de terre
- Edam
- Arlequin de fruits au sirop

Vendredi 15 Septembre PATISSERIES SALEES DU CHEF

- Tarte aux légumes du soleil
- Filet de poisson pané
- Haricots verts persillés
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

Lundi 18 Septembre

- Mélange de saison vinaigrette huile d'olive
- Poulet tandoori (Mat : aiguillettes de poulet tandoori) / Omelette au fromage
- Carottes persillées
- Yaourt nature sucré
- Navettes au chocolat

Mardi 19 Septembre

- Cœurs de palmier persillés vinaigrette échalote
- Bœuf aux olives / Colin aux olives
- Frites
- Saint Nectaire AOP
- Fruit de saison

Jeudi 21 Septembre

- Salade de tortis au pistou
- Colin à l'huile d'olive et basilic
- Ratatouille
- Petit cotentin
- Fruit de saison

Vendredi 22 Septembre MENU PLAISIR

- Concombre façon tzatziki
- Raviolis brousse basilic et emmental râpé
- Coulommiers
- Compote tutti frutti et Rices krispies

Lundi 25 Septembre

- Salade parmentière
- Sauté de porc* aux oignons/ Œufs durs*
- Chou-fleur béchamel
- Petit moulé ail et fines herbes
- Fruit de saison

Mardi 26 Septembre

- Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne
- Merguez / Filet de colin meunière
- Curry de lentilles
- Fraidou
- Fruit de saison

Jeudi 28 Septembre LA CAMARGUE/ LA PROVENCE

- Tomate vinaigrette anchoïade
- Gardiane de taureau / Calamars à la Provençale
- Riz de Camargue
- Brie
- Compote pommes abricots

Vendredi 29 Septembre ANNIVERSAIRES

- Laitue iceberg vinaigrette citronnée
- Blanquette de poisson
- Petits pois
- Petit suisse aux fruits
- Gâteau au yaourt nappage fruits rouges

