



MENU DE SEPTEMBRE 2011

	HORS D'OEUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	PRODUIT LAITIER	DESSERT
LUNDI 5	Haricots verts	Jambon sauce aurore	Riz pilaff	Fromage	Glace
MARDI 6	Feuilleté emmental	Escalope de dinde	Sauce Champignons Carottes		Abricots
JEUDI 8	Betteraves et œuf mimosa	Poisson meunière	Purée	Tomme	Raisin
VENDREDI 9	Melon	Crispidor	Macaronis	Chèvre	Fruits au sirop
LUNDI 12	Carottes râpées	Filet de Lieu	Riz créole à la tomate	Camembert	Creme Dessert
MARDI 13	Salade Verte	Sauté d'agneau	Flageolets	Emmental	Tarte aux pommes
JEUDI 15	Macédoine de légumes	Œufs durs mayonnaise	Gratin Dauphinois		Pêche
VENDREDI 16	Celeri	Nems	Riz cantonnais	Fromage blanc	Biscuit
LUNDI 19	Betteraves Maïs	Paupiettes Dindonneaux	Pois et Carottes	St Nectaire	Prunes
MARDI 20	Tomates	Spaghettis Carbonara			Glace
JEUDI 22	Salade pommes rapées	Filet de lieu sauce moutarde	Pommes de terre		Fruits au sirop
VENDREDI 23	Concombre fromage	Rôti de boeuf	Coquillette	Brie	Œufs neige
LUNDI 26	Feuilleté Emmental	Chipolata	Tian de courgettes et tomates	Petit Suisse	Biscuit
MARDI 27	Carottes râpées	Côte de porc charcutière	Frites	Chèvre	Crème dessert
JEUDI 29	Tomates	Emincé de dinde curry	Petits pois carottes	Emmental	Pomme
VENDREDI 30	Melon	Filet de Hoki	Riz Créole	Camembert	Raisin