



# Menus SEPTEMBRE 2018

Déjeuner - adulte

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade picorette Paupiette de veau au jus <i>Pavé de poisson bordelaise</i> Petit pois carottes Tome blanche individuelle Compote de pomme BIO	Chou-fleur mimosa Bœuf bourguignon <i>bouchees vegetales a la creme de ketchup</i> Purée douceur légumes Kidiboo au fromage blanc Tarte pomme façon normande	Tomates en salade Côte de porc charcutière <i>Steak de soja</i> Frites Fromage individuel Fruit	Céleri mayonnaise Rosbif à l'échalote <i>Tarte aux fromages</i> Coquillettes Kiri Flan nappé caramel	Carottes râpées BIO Tranche de poisson au beurre blanc <i>Normandin de veau à l'échalote</i> Mélange de riz et céréales Petit cotentin nature Purée de poire s/sucre ajouté
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade mêlée Rôti de lapin farci aux pruneaux <i>Dos de colin au citron au citron vert</i> Purée Bridelight emmental Fruit de saison 3	Salade de bettraves lanières Boulettes de boeuf vigneronnes <i>Pané fromage</i> Macaronis Délice de camembert Purée pomme-fraise	Friand fromage Filet de poulet roti et sa crème de basilic <i>Omelette ciboulette</i> Fondue de chou vert Produit laitier Gâteau de semoule	Taboulé Carré de porc au miel <i>Tarte aux fromages</i> Jeunes carottes persillées Yaourt nature Les 2 vaches BIO Pomme	Vinaigrette maison (au vinaigre de vin) Concombre Poisson frais <i>Pané fromage</i> Riz pilaf Mini Babybel de caractère Mousse chocolat au lait
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
salade sariz au surimi <i>Pâté coupelle de volaille</i> Côte de porc normande <i>Omelette ciboulette</i> Haricots verts cuisinés aux petits légumes Yaourt nature BIO Fruit de saison 1	Chou-rouge vinaigrette Pané de blé emmental épinard Pomme de terre à la vache qui rit Boursin fines herbes Gâteau d'anniversaire roulé à la fraise	Salade verte Rôti d'agneau farci aux herbes <i>Quenelles à la bisque de homard</i> Blé à la tomate Petit Suisse aux fruits Ananas au sirop en morceaux	Betterave BIO en vinaigrette Omelette BIO au pesto Carottes BIO Yaourt vanille Les 2 vaches BIO Madeleine BIO	Mousson de canard <i>Salade verte</i> Paupiette de saumon du pêcheur <i>Crêpe aux champignons</i> Poêlée de légumes et mini penne Gouda Coupelle de fruit des îles
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade de haricots verts Nuggets de volaille <i>Filet de hoki pané</i> Risetti tomate Vache qui rit Fruit de saison	Salade mêlée Rôti de boeuf champêtre <i>Pané de blé emmental épinard</i> Petit pois carottes Petit cotentin nature Liégeois chocolat	Salade carnaval Normandin de veau à la crème <i>Tarte au fromage</i> Cordiale de légumes Forme Petit Suisse nature Tartelette tutti fruiti	Céleri vinaigrette Chipolatas grillées <i>Escalope de thon crème et curry</i> Lentilles Fromage frais aux fruits BIO Pomme	Tomato au maïs Lasagne ricotta épinard Saint Môret Flamby chocolat

TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

Produit des plaines de l'Aube  
 Produit Régional  
 sans viande  
 sans poisson



L'origine de nos viandes est régionale ( susceptible d'être européenne en fonction des approvisionnements)