

### Menus du 2 au 6 septembre 2019

	<b>Lundi 02/09</b>	<b>Mardi 03/09</b>	<b>Jeudi 05/09</b>	<b>Vendredi 06/09</b>
<b>Entrées</b>	Carottes râpées vinaigrette	Pâtes aux petits légumes	Concombres	Bressane
<b>Plat protidique</b>	Lasagnes bolognaise	Haut de cuisse de poulet rôtie	Steak hachés sauce tomate	Palette à la diable
<b>Légumes</b>		Purée de pommes de terre	Coquillettes	Petit pois
<b>Laitages</b>	Pointe de brie	fromage blanc sucré	Gervais rigolo	Yaourt aromatisé
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois saveur vanille	Cake au chocolat

### Menus du 9 au 13 septembre 2019

	<b>Lundi 09/09</b>	<b>Mardi 10/09</b>	<b>Jeudi 12/09</b>	<b>Vendredi 13/09</b>
<b>Entrées</b>	Melon	Macédoine mayonnaise	Tomates	Pâté de campagne
<b>Plat protidique</b>	Sauté de bœuf façon goulash	Emincé de poulet sauce basilique	Hachi Parmentier	Poisson pané
<b>Légumes</b>	Riz	Haricots verts		Tortis
<b>Laitages</b>	Coulommiers	Fromage frais (type suisse)	Fromage blanc	Camembert
<b>Desserts</b>	Mousse chocolat au lait	Beigne à la pomme	Fruit de saison	Moelleux à la pommes

### Menus du 16 au 20 septembre 2019

	<b>Lundi 16/09</b>	<b>Mardi 17/09</b>	<b>Jeudi 19/09</b>	<b>Vendredi 20/09</b>
<b>Entrées</b>	Betteraves vinaigrette	Riz au thon	Tomates	Salade Antillaise
<b>Plat protidique</b>	Paëlla légumes	Rôti de dinde sauce citron	Paupiettes de veau chasseur	Fajitas bœuf
<b>Légumes</b>		Printanière de légumes	Ratatouille / blé	
<b>Laitages</b>	St Nectaire (AOP)	Fromage frais	Fol épi roulé	Yaourt nature sucré
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison

### Menus du 23 au 27 septembre 2019

	<b>Lundi 23/09</b>	<b>Mardi 24/09</b>	<b>Jeudi 26/09</b>	<b>Vendredi 27/09</b>
<b>Entrées</b>	Taboulé	Salade de coquillettes	Melon	Cake au thon
<b>Plat protidique</b>	Saucisses de Strasbourg	Palette à la provençale	Pennes aux légumes du Sud	Quenelles de poisson Armoricaine
<b>Légumes</b>	Lentilles	Purée de pommes de terre		Riz
<b>Laitages</b>	Vache qui rit	Tome noire	Fromage blanc sucré	Boursin
<b>Desserts</b>	Flan nappé caramel	Cocktail de fruits	Compote pommes-abricots	Yovita chocolat

## Menus du 30 septembre au 4 octobre 2019

	Lundi 30/09	Mardi 01/10	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10
<b>Entrées</b>	Coleslaw	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette	Pâtes du soleil
<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc sauce Arrabiata	Haut de cuisse de poulet sauce camembert	Œufs à la coque	Cœur de merlu sauce aurore
<b>Légumes</b>	Farfalles	Petits pois	Frites au four	Choux fleur/purée potirons
<b>Laitages</b>	Coulommiers	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Petit moulé
<b>Desserts</b>	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat

**Menus du 7 au 11 octobre 2019 : semaine des saveurs (le menu sera révélé plus tard)**

## Menu du 14 au 18 octobre 2019

	Lundi 14/10	Mardi 15/10	Jeudi 17/10	Vendredi 18/10
<b>Entrées</b>	Concombres	Choux blancs vinaigrette	Salade de blé tomates et œufs	Pommes de terre sauce tartare
<b>Plat protidique</b>	Nuggets de poulets	Omelette	Sauté de dinde sauce chasseur	Fricassée de thon sauce provençale
<b>Légumes</b>	Purée de pommes de terre	Macaronis	Haricots verts	Haricots beurre
<b>Laitages</b>	Vache picon	Coulommiers	Fol épi roulé	Yaourt aromatisé
<b>Desserts</b>	Compote de pommes	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Donut sucré

