

MENUS SEPTEMBRE 2020

	<p><u>MARDI 01 SEPTEMBRE</u></p> <p>Melon Raviolis Brie Poire</p>	<p><u>JEUDI 03 SEPTEMBRE</u></p> <p>Maquereaux à la moutarde Cuisses de poulet / frites Fromage blanc et son coulis</p>	<p><u>VENDREDI 04 SEPTEMBRE</u></p> <p>Piémontaise Poisson / carottes vichy Saint Albray Kiwi</p>
<p><u>LUNDI 07 SEPTEMBRE</u></p> <p>Salade de gésiers - croûtons Filet de poisson / Ebly Leerdamer Nectarine</p>	<p><u>MARDI 08 SEPTEMBRE</u></p> <p>Macédoine de légumes bio Hachis parmentier / salade Crème dessert vanille et son petit gâteau</p>	<p><u>JEUDI 10 SEPTEMBRE</u></p> <p>Carottes râpées Tagliatelles Salade Saint Nectaire Pomme</p>	<p><u>VENDREDI 11 SEPTEMBRE</u></p> <p>Tomates – Gruyère - Concombres Escalope de poulet / haricots beurre Compote pomme-fraise</p>
<p><u>LUNDI 14 SEPTEMBRE</u></p> <p>Mousse de Foie Roti de dindonneau / Gratin de courgettes Riz au lait</p>	<p><u>MARDI 15 SEPTEMBRE</u></p> <p>Radis beurre Poisson pané / Poêlée de légumes Mousse chocolat et gaufrettes</p>	<p><u>JEUDI 17 SEPTEMBRE</u></p> <p>Concombre à la crème Steak de soja / petit pois-carottes Comté Prunes</p>	<p><u>VENDREDI 18 SEPTEMBRE</u></p> <p>Betteraves rouges Jambon braisé / purée Yaourt nature Pêche</p>
<p><u>LUNDI 21 SEPTEMBRE</u></p> <p>Duo céleri/carottes Saucisses / lentilles Petit Gervais aux fruits</p>	<p><u>MARDI 22 SEPTEMBRE</u></p> <p>Choux fleurs vinaigrette – Dés de Jambon Dos de colin / semoule Mi chèvre Raisins</p>	<p><u>JEUDI 24 SEPTEMBRE</u></p> <p>Salade verte-croustons-œufs-tomates Quenelles nature / haricots verts bio Saint Môret Lait fraise et langues de chat</p>	<p><u>VENDREDI 25 SEPTEMBRE</u></p> <p>Paella Bûche de chèvre Sorbet</p>