







MENU DE SEPTEMBRE 2020

	<p>mardi 01 septembre</p> <p> Macédoine de légumes Crumble de courgettes au parmesan + Salade  Yaourt nature bio</p>	<p>jeudi 03 septembre</p> <p>Caviar d'Aubergines au curry Estouffade bœuf + Macaroni Comté AOP Salade fruits</p>	<p>vendredi 04 septembre</p> <p>Melon Cordon bleu + haricots verts Emmental AOP Clafoutis à la pêche</p>
<p>lundi 07 septembre</p> <p>Carottes râpées aux agrumes Couscous d'agneau semoule Petit Suisse</p>	<p>mardi 08 septembre</p> <p>Betteraves + Maïs Poulet rôti (label rouge) + Frites Emmental AOP Fruit frais</p>	<p>jeudi 10 septembre</p> <p>Céleri remoulade granny smith Filet de colin+ carottes vichy Camenbert AOP Ile flottante</p>	<p>vendredi 11 septembre</p> <p> Salade de tomates Gratin de lentilles corail Courgettes Pomme</p>
<p>lundi 14 septembre</p> <p>Concombre à la vinaigrette rôti de porc à la crème (label rouge)+ petit pois Camembert aop Cookies au noix de pécan</p>	<p>Mardi 15 septembre</p> <p>Mousse de foie Poisson du jour à la Grenobloise (pêche durable) + Pommes de terre vapeur Comté AOP Fruit frais</p>	<p>jeudi 17 septembre</p> <p>Radis beurre Gratin de Macaroni Arlequin aux  légumes Salade Bavarois aux framboises</p>	<p>vendredi 18 septembre</p> <p>Copeaux de légumes au balsamique Blanquette de Veau Riz Panacotta fraise "Tagada"</p>
<p>lundi 21 septembre</p> <p>Champignons à la grecque Poulet label rouge à la crème + polenta Camenbert AOP Fruits frais</p>	<p>mardi 22 septembre</p> <p> Salade de tomates Quenelles en feuilleté Salade + emmental AOP Chocolat liégeois</p>	<p>jeudi 24 septembre</p> <p>Pizza Escalope Milanaise + Légumes Comté AOP Fruits frais</p>	<p>vendredi 25 septembre</p> <p>Taboulé au choux fleurs Poisson du jour (pêchedurable) sauce citron + petit pois Yaourt Bio</p>
<p>lundi 28 septembre</p> <p>Piémontaise Foie de veau+ haricots verts Emmental AOP Fruits frais</p>	<p>mardi 29 septembre</p> <p>Courgettes râpées marinées Steack haché Pomme noisette Petit Suisse</p>	<p>jeudi 01 octobre</p> <p>Jambon macédoine Poisson Pané + riz créole Comté AOP Fruits frais</p>	<p>vendredi 02 octobre</p> <p> Salade d'endives au bleu Œufs durs florentine Camenbert AOP Riz au lait</p>

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

*Conformément à la loi Egalim menu végétarien