

MENUS Septembre/Octobre 2019

LUNDI 2 septembre	MARDI 3 septembre	JEUDI 5 septembre	VENDREDI 6 septembre
<p style="text-align: center;">Melon Steak haché Haricots verts Camembert Glace BIO</p>	<p style="text-align: center;">Friand au fromage Rôti de porc Petits pois à la Parisienne Yaourt nature « Nova »</p>	<p style="text-align: center;">Tomate à la mozzarella Emincé de bœuf Purée Crème dessert lactée vanille</p>	<p style="text-align: center;">Pastèque Filet de merlu meunière Beignets de choux fleur Petit brin Pêche</p>
LUNDI 9 septembre	MARDI 10 septembre	JEUDI 12 septembre	VENDREDI 13 septembre
<p style="text-align: center;">Betteraves rouges Tomates farcies Tortis aux légumes Emmental râpé Nectarine</p>	<p style="text-align: center;">Flammekueche Filet limande meunière Duo de carottes Plateau de fromages Compote de pomme</p>	<p style="text-align: center;">Concombres Sauté de veau P.d.t paillason St Paulin BIO Prunes</p>	<p style="text-align: center;">Taboulé Escalope de poulet Gratin courgettes/p.d.t Fromage blanc</p>
LUNDI 16 septembre	MARDI 17 septembre	JEUDI 19 septembre	VENDREDI 20 septembre
<p style="text-align: center;">Carottes râpées spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Pêche</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte LOCAL Palette de porc Poêlée gourmande au basilic Pavé d'Affinois Original Glace</p>	<p style="text-align: center;">Pomelos Bœuf à la provençale Boulgour Petit BIO aux fruits</p>	<p style="text-align: center;">Melon Filet de colin/sauce citronnée P.d.t vapeur Vache qui rit Corbeille de fruits</p>
LUNDI 23 septembre	MARDI 24 septembre	JEUDI 26 septembre	VENDREDI 27 septembre
<p style="text-align: center;">Crêpe au fromage Nuggets végétal Haricots beurre Chamois d'Or Tarte aux pommes</p>	<p style="text-align: center;">Pastèque Aiguillettes de poulet crousty Tomates à la provençale Semoule à la vanille</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte LOCAL à la mimolette Blanquette de veau Cœur de blé Poire</p>	<p style="text-align: center;">Quiche Lorraine Emincé de dinde Brocolis/champignons BIO Yaourt aromatisé</p>
LUNDI 30 septembre	MARDI 1 octobre	JEUDI 3 octobre	VENDREDI 4 octobre
<p style="text-align: center;">Duo de crudité Suprême de colin Poêlée paysanne Pavé d'Affinois Pomme</p>	<p style="text-align: center;">Pizza royale Galette de boulgour à l'Orientale Ratatouille Fromage banc à la vanille</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte LOCAL Bœuf à la tomate Semoule BIO Gouda Corbeille de fruits</p>	<p style="text-align: center;">Tomate au thon Chipolatas Pépinettes Emmental râpé Petits Suisses nature</p>

