




SEMAINE DU 3 AU 7 SEPTEMBRE

Italie

	LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
ENTREE	 Pastèque	Betteraves à l'échalotte	 Tomate ciboulette	Salade verte
PLAT	Lasagne bolognaise A DECOUVRIR 	Côtes de porc grillées	Poisson meunière	Poulet rôti basilic
ACCOMPAGNEMENT		Semoule au beurre	Pommes frites	Petits pois paysannes
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Brie	Petit filou	Fripçon
DESSERT	Glace	Prune	Pêche au sirop	Flamby caramel

SEMAINE DU 10 AU 14 SEPTEMBRE

	LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTREE	Carottes rapées	Salade verte croustons	Melon	Salade de riz
PLAT	Roti de dinde niçois	Steack haché	Chippolatas grillées	Lieu à la nantaise
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts à l'ail	Maccaronis	Lentilles paysannes	Epinards à la crème
FROMAGE	Edam	Yaourt	Vache picon	Coulommiers
DESSERT	Cake noix de coco	Pêche	Compote de fruits	Poire

SEMAINE DU 17 AU 21 SEPTEMBRE

	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
ENTREE	Concombre	Tarte au fromage	Coleslaw	Chiffonade d'avocat
PLAT	Escalope de volaille poêlée	Sauté boeuf aux olives-carottes persillées	Jambon froid	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Choux-fleurs persillés		Ebly meunière	Gratin dauphinois
FROMAGE	Bûchette chèvre	Petit suisse	Petit louis en tartine	Emmental
DESSERT	Roulé crème de marron	Nectarine	Banane	Cocktail de fruits

SEMAINE DU 24 AU 28 SEPTEMBRE

AUVERGNE

	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREE	Terrine de campagne	Salade auvergnate	Méli-Mélo	Duo salade
PLAT	Sauté de volaille au curry	Roti filet porc poire-st nectaire-pates fraiches	Omelette aux croutons	Filet saumon provençal
ACCOMPAGNEMENT	Flageolets à l'ail		Ratatouille	Poêlée campagnarde
FROMAGE	St Paulin	Fromage blanc	Petit moulé	Cantal
DESSERT	Pomme	Raisins	Glace	Coulant chocolat