

# MENU DE SEPTEMBRE 2021

Semaine du  
2 au 10 septembre 2021

Jeudi 2 septembre

Tranche de pastèque  
Bifteck haché charolais  
Sauce barbecue / Frites  
**Vache qui rit** / Petit pot de glace

Vendredi 3 septembre

Oeufs durs mayonnaise  
Gratin de pâtes, brocolis,  
mozzarella et cheddar  
Fromage blanc sucré  
**Fruit au choix**

Lundi 6 septembre

**Tomates et mozzarella**  
Sauté de dinde sauce provençale  
Carottes et riz  
Mimollette/Crème dessert vanille

Mardi 7 septembre

Salade de blé aux petits légumes  
Beignet au fromage / Ratatouille  
Yaourt nature sucré/Fruit au choix

Mercredi 8 septembre

Lentilles vinaigrette à l'échalote  
Croque-Monsieur/Salade verte  
Carré/Compote pommes maison

Jeudi 9 septembre

**Salade de betteraves rouges**  
Rôti de veau au romarin  
Petits pois mijotés  
Fraidou/Tarte normande

Vendredi 10 septembre

Concombre à la crème  
Pain de poisson du chef sauce tomate  
**Coquillettes**  
Bûche de laits mélangés/Fruit au choix

Semaine du  
13 au 17 septembre 2021

Lundi 13 septembre

**Salade de haricots verts à l'échalote vinaigrette moutarde**  
Saucisse de Strasbourg  
Lentilles mijotées  
Cantafras / Cocktail de fruits

Mardi 14 septembre

Salade de riz composée  
(maïs, tomates, poivrons, olives)  
Poulet rôti au jus  
Jardinière de légumes  
Fromage blanc sucré/Fruit au choix

Mercredi 15 septembre

Panais rémoulade aux pommes  
**Omelette à l'emmental**  
Brocolis  
Petit fromage frais nature  
Liégeois chocolat

Jeudi 16 septembre

Carottes râpées vinaigrette au cumin  
**Emincé de bœuf sauce façon niçoise** (poivrons, oignons, tomates, ail, thym)  
Farfalles  
Edam / Abricotier

Vendredi 17 septembre

Salade de tomates  
Beignet de poisson  
Purée de pommes de terre  
Pointe de brie / **Fruit au choix**

Semaine du  
20 au 24 septembre 2021

Lundi 20 septembre

Radis beurre ½ sel  
Cordon bleu  
Duo de carottes et pommes de terre  
Tomme grise  
**Compote de pommes maison (Vergers de Chezeau)**

Mardi 21 septembre

Melon charentais  
**Sauté de bœuf aux olives**  
Semoule  
Saint Paulin / Fruit au choix

Mercredi 22 septembre

Crêpe au fromage  
Jambon blanc  
**Purée de courgettes**  
Yaourt aromatisé  
Salade de fruits frais

Jeudi 23 septembre

Salade de tomates  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Lasagnes bolognaises végétales  
Salade verte  
**Camembert / Fruit au choix**

Vendredi 24 septembre

**\*\* Les pas pareille \*\***  
**Salade de lentilles et fromage de chèvre**  
Filet de colin meunière et quartier de citron  
Epinards à la crème  
Petit moule  
Lacté saveur vanille  
nappé caramel

Semaine du  
27 au 30 septembre 2021

Lundi 27 septembre

Macédoine de légumes  
Bolognaise de canard  
**Pennes rigate bio**  
Emmental  
Mousse au chocolat noir

Mardi 28 septembre

Taboulé  
**Sauté de porc sauce charcutière**  
Haricots verts jus de légumes  
Montcadi croûte noire  
Ile flottante

Mercredi 29 septembre

**Tomates et oignons frits**  
Pavé de merlu sauce bretonne  
Purée de brocolis  
Carré / Fruit au choix

Jeudi 30 septembre

Concombre en rondelles mayonnaise  
Rôti de bœuf au jus  
Frites  
**Yaourt nature sucré**  
Compote de pommes bananes  
Maison



Issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Plat du chef

