



SEPTEMBRE - 2020

Les menus sont susceptibles de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté
Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, afficher et visible en cuisine



Menu « dit classique »



Menu à thème



Menu végétarien



Fait maison

LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI

01

Taboulé libanais au boulgour
Filet de dinde laqué
Petits pois / carottes
Fromage / cocktail de fruits

03

Salade fraîcheur
(concombre/courgette/tomate/carotte/citron)
Aiguillettes de poisson marinées
Poêlée campagnarde
Laitage / fruit de saison

04

MENU VÉGÉTARIEN

Salade de carottes et pois chiche
Tortis à la concassée de tomates
Salade verte
Laitage / fruit de saison

07

SEMAINE EUROPÉENNE, LA GRÈCE

Salade grecque
Brochettes de dinde marinées
Gratin d'aubergines
Laitage

08

L'ITALIE et sa salade

(tomates/mozzarella/courgettes/olives noires)
Calamars à la romaine
Haricots verts (ail/persil/huile olive)
Tiramisu

10

L'ESPAGNE et son jambon

Sur son toast et son lit de salade
Tortillas
Crème dessert

11

LE PORTUGAL et sa salade mixte

(thon/pois chiche/oignons)
Sauté de poulet Lisbonne
(poulet sur son lit de spaghettis)
Pasteis de nata

14

Salade Thai
(poivrons rouge/carottes/pousses haricots mungo)
Filets de poisson à la ratatouille
Riz basmati
Laitage/fruit de saison

15

Œufs vinaigrette
Hachis parmentier
Salade verte
Laitage / fruit de saison

17

Crêpes au fromage
Émincé de volaille au paprika
Duo de carottes jaune et orange
Laitage / fruit de saison

18

MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte/surimi/croutons
Couscous végétarien
(Semoule et ses petits légumes cuisinés)
Laitage/fruit de saison

21

Concombre ciboulette
Boulette de boeuf
Purée de patate douce
Laitage/fruit de saison

22

Salade de brocolis
Émincé de porc au miel et épices
Coquillettes
Eclair au chocolat

23

MENU VÉGÉTARIEN
Salade d'endives/maïs
Risotto aux lentilles et petits légumes
Laitage / fruit de saison

24

Roulés de jambon vache qui rit
Filet de hocky citronné
Duo haricots vert et haricots beurre
Salade de fruits

28

Carottes râpées aux pommes
Émincé de dinde aux champignons
Gratin courgettes et pommes de terre
Yaourt nature sucré

29

Tarte au fromage
Cubes de poisson sauce normande
Carottes persillées
Fruit de saison

