



## MENU 2 au 27 Septembre 2019



lundi 02/09/19		mardi 03/09/19		mercredi 04/09/19		jeudi 05/09/19		vendredi 06/09/19	
Salade verte		Betterave		Terrine Pêcheur	CENTRE	Salade de Riz		Concombre	
Steak haché		Colin Parmentier		Blanc de Poulet		Sauté de Porc		Pané de Soja & Boulgour	
Pommes rissolées		Duo de Carottes		Blé cuit		Haricot Vert		Poêlée ratatouille	
				Poivrons					
Kiri		Faisselle		Edam		Masadam		Yaourt aux fruits	
Fruit		Eclair		Raisin noir	Ile flottante		Crème dessert		
lundi 09/09/19		mardi 10/09/19		mercredi 11/09/19		jeudi 12/09/19		vendredi 13/09/19	
Taboulé		méli mélo de salades		Salade de Perles Marines	DE	Radis		Tarte Estival	
Poisson à Italienne		Cuisse de poulet		Sauté d'Agneau		Paupiette de Veau		Boulette de Soja Tomate	
Chou fleur		Lentilles		Julienne de légumes		Pâtes		Poêlée Légumes	
Vache Qui Rit		Brie		Brin d'affinois		Fromage		Babybel au Chèvre	
Fruit		Sorbet			Entremet Vanille		Fruit		
lundi 16/09/19		mardi 17/09/19		mercredi 18/09/19		jeudi 19/09/19		vendredi 20/09/19	
Tomates		Carotte râpée		Oeufs mimosa	LOISIRS	Laitue Au Dés de Fourme		Quiche Lorraine	
Emincé De Dinde		Navarin d'Agneau		Poisson Meunière		Saucisson Cuit		Emicé Bœuf à la Mexicaine	
Gnocchi de Pomme de Terre		Tajine		Boulgour		Barboton		Haricot Rouge	
Fromage Blanc		Fromage		2 P'tits roulés		Fromage Blanc de la		Emmental	
Prune		Tarte Flan		Gâteau au Yaourt	Golden du Pilat		Poire		
lundi 23/09/19		mardi 24/09/19		mercredi 25/09/19		jeudi 26/09/19		vendredi 27/09/19	
Pâté en Croûte		Macédoine		Salade Verte	MJC	Carotte Râpée		Coleslaw	
Saute de Veau		Galopin de Poisson		Rôti de Porc		Sauté de Poulet		Omelette	
Poêlée Wok		Haricot Vert		Mélange 5 Céréales		Gratin Dauphinois		Riz Provençale	
Yaourt sucré à L' Abricot		Camembert		Yaourt		Coulomiers		Fromage	
Compote de pomme		Fruit		Vanille	Salade de Fruits		Eclair au chocolat		

Entrée Protidique-Poisson-Viande rouge non Hâchée

Fromages- Produits et desserts laitiers

Entrées cuites- Légumes cuits- Desserts de fruits cuits

Entrées féculents- Féculents ou légumes secs- Desserts Féculents

Entrées Crudités- Desserts de fruits crus

Aliments sucrés



Produits issus de l'agriculture local

Produits issus de l'agriculture Biologique



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.

VIANDE Bovine ORIGINE France



Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Ces menus susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu

