

## MENUS DE SEPTEMBRE 2020

DATE / JOURS	Du 1 au 5 septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28 au 2 Octobre
LUNDI		Duo carottes et concombres Tagliatelles Façon carbonara * Compote	Taboulé * Jambon aux herbes Gratin de courgette* Salade de fruits frais *	Salade verte * Echine de porc à la moutarde * Poêlée campagnarde Fruit de saison *	Feuillete au fromage * Roti de dinde Purée de légumes * Fruit de saison *
GOUTER					
MARDI	Salade verte* dès de fromage Steak hache Frites Compote	Céleri frais * Paupiette de veau Duo riz légumes Fromage blanc *	Salade verte * Couscous Merguez+ Agneau Fruit de saison *	Betterave Omelette fromage* Petits pois + carottes + laitues Fruit de saison *	Salade verte au fromage * Alouette de bœuf Duo de céréales / légumes * Fruit *
GOUTER					
MERCREDI	Quiche au fromage* Wings Duo de légumes Fruit de saison *	Brushetta aux légumes * Fricadelle bœuf Salsifis sautés Laitage*	Celeri rave * Paella Fromage *	Carottes râpée * Rosbeef Blettes en gratin* Compote	Tomates et maïs * Boulette d'agneau Flageolet Yaourt*
GOUTER	Pain + Fromage	Fruit + Barre de céréales	Crème dessert + Biscuit		
JEUDI	Melon * Roti de porc au thym Haricot vert / flageolets Yaourt *	Salade verte et maïs * Emince de dinde Gratin de Chou fleur Flan *	Courgettes dès de chevre * Gardianne Polenta Fruits de la Vigne * Jus raisin	Tartes aux légumes * Poulet roti Pomme de terre au four Fromage*	Carottes râpées * Saute de veau aux olive* Ebly Pommes au four
GOUTER					
VENDREDI	Duo tomates / cœur palmie r* Calamar en sauce Riz pilaf Glace *	Roulade au olives Gratin de poisson* Jardinière de légumes Fruit de saison *	Salade verte * Accras de morue Ratatouille * Glace *	Brocolis dès de tomates * Poisson blanc sauce basquaise Boulgour Yaourt*	Salade composée * Filet meuniere Haricots verts sautés Yaourt*
GOUTER					

Les menus peuvent être changés

PRODUITS LAITIERS

### AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES\*

