

## Septembre 2020

	Semaine n°	1	2	3	4	5
	Date	Du 31 08 au 04 09	Du 07 au 11 09	Du 14 au 18 09	Du 21 au 25 09	Du 28 09 au 02 10
Lundi	Potage		Poireaux	Andalou	Tomate basilic	Haricots verts
	Plat		Vol-au-vent	Burger végété	Saucisse de campagne sauce brune	Omelette
	Légume		Champignons	Salade de tomate	Compote	Champignons crème
	Féculent		Pommes pins	Frites / ketchup	Rösti	Frites
	Dessert		Kiwi	Yaourt nature	Petits Nova aux fruits	Raisin
Mardi	Potage	Navets	Julienne	Brocolis	Oignons	Potiron
	Plat	Gyros de bœuf		Gratin de pâtes jambon-fromage	Gratin de pâtes à la ratatouille et dés de jambon	Pâtes carbonara
	Légume	Salade	Lasagne bolognaise pur bœuf			Riggatello rapé
	Féculent	Pommes de terre wedges	maison			
	Dessert	Yaourt aux fruits	Compote	Prune	Poire	Fruit de saison
Jeudi	Potage	Du chef	Carottes	Parmentier	Lentilles	Epinards
	Plat	Filet de poulet sauce Boursin	Sauté de porc, jus à l'ail	Chili con carne (Bœuf)	Escalope de dinde sauce fines herbes	Pain de viande sauce oignons
	Légume	Poêlée de brocolis & carottes	Boulgour aux courgettes	(haricots rouges, tomates, maïs)	Salade de quinoa	Salade de chicons et pommes
	Féculent	Farfalles complètes		Riz complet	aux dés de tomates & concombres	Pommes de terre vapeur
	Dessert	Mousse au chocolat	Banane	Pudding vanille	Glace	Flan au caramel
Vendredi	Potage	Poireaux	Oignons	Panais	8 légumes	Tomates et mini boulettes
	Plat	Filet de cabillaud MSC au curry	Filet de colin pané MSC sce tartare	Filet de lieu MSC sauce citron	Fish stick MSC sauce cocktail	Parmentier de poisson MSC
	Légume	Céleri rave à la crème	Epinards	Rata aux poireaux	Salade	aux blancs de poireaux
	Féculent	Pommes persillées	Purée		Pommes de terre natures	Boulgour
	Dessert	Poire	Yaourt aux fruits	Pomme	Biscuit	Yaourt aux fruits

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.



Sans viande



Pêche durable



Porc

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée