

Septembre 2019

CHAQUE MOIS JE PROPOSE UN MENU A THEME

Modifications possibles selon l'arrivage des produits

Bleu = tous les produits en conserve et congeler

Noir = tous les produits frais et préparation Nadine

<p>Lundi 2  <b>Repas de rentrée</b>            Apéritif à la fraise            Melon  <b>Steak haché</b> façon bouchère  <b>Frites au four</b>            Carré président  <b>Petit pots de glace</b></p>	<p>Mardi 3  <b>Menu sans viande</b>            Quiche aux légumes d'été Maison  <b>Nuggets à l'emmental</b>  <b>Haricots verts</b> persillés  <b>Compote de pomme</b>            Gâteaux sec</p>	<p>Jeudi 5            Mousse de foie            Escalopes de dinde            Gratin de <b>courgettes</b>  <b>Bio</b>            Bûche de chèvre            Salade de Fruit frais</p>	<p>Vendredi 6            Carotte râpée sce vinaigrette  <b>Poisson pané</b> citron            Riz créole            Camembert  <b>Brugnon</b></p>
<p>Lundi 9            Saucisson à l'ail            Escalope de poulet  <b>Petit pois</b> à la française            Petit suisse            Raisin blanc</p>	<p>Mardi 10            Salade composée  <b>Filet de colin</b> sce hollandaise            Semoule parfumé            Crème dessert chocolat  <b>Bio</b>            Pêches blanches</p>	<p>Jeudi 12  <b>Menus végétarien</b>            Radis croque sel  <b>Steak végétal</b>            Coquillettes au beurre            Yaourt végétal            Pastèque</p>	<p>Vendredi 13            Tomates au basilic            Escalope de veau  <b>Poêlée méditerranéenne</b>            Cantal            Flamby</p>
<p>Lundi 16  <b>Menu végétarien</b>            Betteraves aux échalotes  <b>Boulette de soja</b> à la tomate            Riz complet            Yogourt grec            Fruit sec</p>	<p>Mardi 17  <b>Macédoine</b> mayonnaise            Hachis parmentier maison            Brie  <b>Ananas au sirop</b></p>	<p>Jeudi 19            Concombre sce yaourt            Côte de porc aux herbes de Provence  <b>Choux fleur</b> <b>Bio</b> braisé            Babybel            Banane</p>	<p>Vendredi 20            Tarte au fromage maison            Escalope de dinde  <b>Salsifis sce tomate</b>            Crème dessert caramel            Fruits de saison</p>
<p>Lundi 23            Rosette de Lyon            Burger de veau            Tomate à la provençale            Edam <b>Bio</b>            Raisin noir</p>	<p>Mardi 24  <b>Menu sans viande</b>            Melon            Gratin de légumes aux pâtes (Courgettes aubergines tomates pâtes )            Cantal  <b>Mars glacé</b></p>	<p>Jeudi 26            Pamplemousse rose  <b>Filet de poissons</b> meunière au citron            Écrasé de pomme de terre            Tartare            Mousse au chocolat</p>	<p>Vendredi 27  <b>Feuilleté au fromage</b>            Chipolatas rôties  <b>Julienne de légumes</b>            Compote de fruits            Madeleine</p>







