



# MENU



L'équipe de cuisine vous propose:

Menu pouvant varier suivant les approvisionnements ou les conditions climatiques

## Lundi 15 Septembre 2014

charcuterie

DOS DE COLIN

semoule, légumes couscous

YAOURT NATURE

prune

## Mardi 16 Septembre 2014

céleri rémoulade, salade verte, melon, pomelos

SAUCISSE DE TOULOUSE

gratin de chou fleur/carottes

EDAM

flan patissier

## Mercredi 17 Septembre 2014

taboulé

CUISSE DE CANETTE

petits pois/carottes

EMMENTAL

génoise

## Jeudi 18 Septembre 2014

tomates/concombre, carottes rapées, pomelos,  
melon

LASAGNES

salade

YAOURT NATURE

compote ou cocktail de fruits

## Vendredi 19 Septembre 2014

salade de pâtes au surimi ou au basilic

CUISSE DE POULET

ratatouille

BOURSIN

pêche, nectarine ou prune

## Lundi 22 Septembre 2014

salade de pommes de terre au thon, salade  
strasbourgeoise

PAUPIETTE DE VEAU

poêlée de légumes

VACHE QUI RIT

prune ou raisin

## Mardi 23 Septembre 2014

carottes rapées, céleri rémoulade, tomates  
mimosa, pomelos

SAUTE DE PORC/ROTI DE PORC SAUCE AIGRE

DOUCE

farfalle

CAMEMBERT

fromage blanc aux fruits rouges

## Mercredi 24 Septembre 2014

concombre à la crème, salade verte, pomelos,

tomates vinaigrette

BOULE D'AGNEAU

semoule/légumes couscous

EMMENTAL

compote

## Jeudi 25 Septembre 2014

salade de betterave rouge crue aux pommes,  
chou fleur vinaigrette, salade d'endives

FILET DE HOKI PANE

brocolis/carottes

YAOURT NATURE

brownies

## Vendredi 26 Septembre 2014

entrée chaude

ROTI DE BŒUF

haricots verts/tomate à la provencale

YAOURT NATURE

pomme, banane ou raisin

