

# MENUS SEPTEMBRE - OCTOBRE 2019

	Semaine 36 Du 02 au 06 septembre	Semaine 37 Du 09 au 13 septembre	Semaine 38 Du 16 au 20 septembre	Semaine 39 Du 23 au 27 septembre	Semaine 40 Du 30 septembre au 04 octobre	Semaine 41 Du 07 au 11 octobre	Semaine 42 Du 14 au 18 octobre
LUNDI	Emincé de dinde provençale Riz / haricots beurre Emmenthal / St Paulin Compote pomme Crème cassis	Saucisse de Toulouse (Nuggets de blé) Purée / épinards Tomme / petit moulé Flan vanille Flan chocolat	Cervelas obernois PDT rôties / lentilles Coulommiers / vache qui rit Mousse au chocolat Fromage blanc aux fruits	Raviolis à la volaille (Raviolis fromage) Salade Camembert Fondue Président Fruit de saison	Sauté de volaille basilic (Omelette) Semoule / carotte Saint Paulin / Edam Flan nappé caramel Liégeois chocolat	Sauté de porc à l'ananas et au curry (Filet de colin à l'organe) Riz / céleri braisé Gouda / Maroilles Fruit de saison	Pavé de colin safrané PDT vapeur / ratatouille Raclette Vieux porche Fromage blanc fruits Fromage blanc sucré
MARDI	Saucisson à l'ail Fond d'artichaut Hachis Parmentier Purée / poêlée de légumes Pot de glace Bâtonnet de glace	Coleslaw Courgettes râpées Galopin de veau (Pavé de merlu) Riz / haricots beurre Fruit de saison	Tomates basilic Salade Corinne Nuggets de volaille (Nuggets de poisson) Riz / brocolis Grillé aux pommes Gâteau au chocolat	Betteraves Choux fleur Chorizette de porc (Filet de lieu au citron) Gâteau au chocolat Gâteau au yaourt	Tomates Surimi Pêche au thon Steak haché de bœuf (Filet de lieu à la crème) Purée / choux fleur Yaourt nature sucré Yaourt nature aromatisé	Œuf dur Piccalilli Lentilles chèvre /miel Boulettes de bœuf aigre doux (Colin à la bordelaise) Purée / carottes cumin Fromage blanc citron spéculos Entremet poire caramel	Betteraves Haricots coco Cordon bleu / poêlé de légumes Crème dessert chocolat Crème dessert caramel
MERCREDI	Haricots verts au maïs Macaronis cheddar et jambon (Macaronis au thon) Yaourt aromatisé	Concombre Lasagnes bolognaises (Lasagnes au saumon) Salade Liégeois vanille	Carottes râpées Quiche lorraine (Quiche au fromage) Salade verte Crème dessert chocolat	Saucisson à l'ail (Tomates) Escalope de poulet à l'italienne Boulgour / ratatouille Tarte flan	Rosette (Salade au fromage) Tomate farcie Riz / ratatouille Compote de fruit	Macédoine Pizza royale Salade verte Mousse au chocolat	Chili con carné Riz Carré de l'est Compote pommes
JEUDI	Pastèque / melon Pilons de poulet (Filet de colin) PDT sautées / courgettes Gâteau marbré Roulé framboise	Macédoine Carottes râpées Pavé de colin Boulgour / carottes Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Haricots verts à l'échalote Salade de maïs Sauté de bœuf paprika (Poissonnette) Semoule / piperade Fruit de saison	Carottes à l'orange Céleri rémoulade Cordon bleu Purée / courgettes Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Menu CME Saucisse Knack Pizza au fromage Tortis / haricots plats Tarte aux pommes Chantilly	Potage au potiron Poulet sauce USA (Couscous végétarien) Semoule / ratatouille Compote bananes et sablé Œufs en neige pop-corn	Macédoine Tartare tomate et maïs Pâtes carbonara (Lasagnes saumon) Fruit de saison
VENDREDI	Filet de colin meunière Semoule / ratatouille Vache qui rit Croûte noire Fruit de saison	Escalope de volaille sauce champignons (Paupiette de saumon) Tortis Brie / chèvre Cake aux quetsches Barre bretonne	Pizza Risotto de blé catalane Poêlée de légumes Compote poire Compte abricot	Œuf dur sauce cocktail Salade antiboise Nems de poulet (Pavé de colin basquaise) Ananas frais Poire crème anglaise	Colin pané Blé / julienne de légumes Entremet vanille Panacotta aux myrtilles	Carottes râpées aux pommes Concombre vinaigrette Jambon épaule au miel (Paupiette de saumon) Coquillettes Epinards à l'indienne Crêpe au caramel	Repas Anniversaire Cheeseburger Potatoes Gâteau d'anniversaire