

# Menu du mois de septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
melon jambon pâtes  petit nova aux fruits	riz au surimi cuisse de poulet haricots verts cantal nectarine	salade aux croutons rôti de veau petits pois fromage flan au chocolat	carottes râpées boulette de bœuf frites kiri glace	taboulé libanais nuggets de poisson <b>épinards bio à la crème</b> camembert poire
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
saucisson sec paupiette de veau choux fleurs bio emmental banane	salade et feta rôti de porc lentilles p'tit louis compote bio	tomate <b>cordons bleus</b> carottes fromage paris Brest	haricots verts emincé de bœuf à la ciboulette semoule edam pêche	concombre poisson à la provençale riz  yaourt sucré
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
tomate mozzarella joue de porc confite brocolis bio  semoule au lait	quiche aux fromages <b>blanquette de veau</b> blettes vache qui rit prune	riz niçois poisson meunière ratatouille fromage nectarine	salade aux olives escalope de dinde jardinière de légumes  liégeois vanille	carottes râpées encornets à l'américaine pâtes gouda glace
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>Repas Bio 26</b>	<b>Repas végétarien 28</b>
betterave <b>hoki au curry</b> riz babybel nectarine	salade au maïs sauté d'agneau haricots verts samos acapulco ananas framboise	terrines de campagne omelette pomme de terre fromage poire	radis et beurre chipolatas pois cassés  fromage blanc au coulis	tomate <b>lasagnes aux légumes</b> salade saint-paulin salade de fruits
<b>30</b>				
nem au poulet omelette ratatouille rondelé pomme bio				

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Mercredi : CLSH

# Menu du mois de octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	1	2	3	4
	celeri remoulade bœuf aux carottes blé  mousse au chocolat	carottes râpées kefta de volaille pâtes fromage salade de fruits	salade aux croutons porc a la dijonnaise petits pois  yaourt aromatisé bio	haricots verts poisson pané <b>purée maison</b> tartare kiwi
7	8	9	10	<b>Repas Bio11</b>
concombre poisson a la bordelaise carottes saint-môret éclair au chocolat	salade bombay navarin d'agneau semoule saint-nectaire compote bio	betteraves <b>poisson au four</b> brocolis fromage banane	tomate paupiette de veau pommes sautées  crème dessert	salade de pâtes sauté de volaille haricots verts tomme du pays raisins
14	15	16	<b>repas végétarien 17</b>	18
taboulé cuisse de poulet choux fleurs edam poire	salade aux noix et raisins secs rôti de porc haricots blancs  velouté aux fruits	salade aux olives sauté de veau riz  fromage blanc sucré	macédoine nuggets de blé ratatouille mimolette pomme	pomme de terre au cervelas poisson meunière <b>épinards à la crème</b> kiri glace
21	22	23	24	26
VOIR	MENU	DU	CENTRE	DE
28	29	30	31	
		LOISIRS		

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Mercredi : CLSH