

Menus du mois de Septembre avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02/09 au 06/09	BETTERAVE ROUGE CORDON BLEU DE DINDE COQUILLETTE / BRUNOISE FROMAGE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE FILET DE MERLU BOULGOUR / TOMATE PROVENÇALE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	MACÉDOINE MAYO SAUTÉ DE PORC SEMOULE / HARICOTS VERTS FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE	CONCOMBRE VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI RIZ / RATATOUILLE FROMAGE BEIGNET AUX POMMES	ASSIETTE DE PÂTES TORTILLA DE POMMES DE TERRE COURGETTES BRAISÉES FRUIT DE SAISON
Menu du soir	MELON ESCALOPE DE PORC PETITS POIS / CAROTTE YAOURT	SALADE DE PÂTES AUX OEUFS / OLIVES / POIVRON FROMAGE FRUIT DE SAISON	SURIMI / MAYO CROQUE MONSIEUR DE DINDE SALADE VERTE ENTREMET	HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE PETITS SUISSES	FILET DE COLIN RIZ / RATATOUILLE GLACE
Du 09/09 au 13/09	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS EMINCÉ DE PORC AU PAPRIKA LENTILLES VERTES ET CAROTTES VAPEURS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	RADIS ROSE SAUTÉ DE DINDE A LA CREME PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE FROMAGE ILE FLOTTANTE	CÉLERI RÉMOULADE STEAK BURGER AU VEAU POTATOES - EPINARDS A LA CREME FROMAGE FRUIT DE SAISON	COLOMBO DE COLIN COEUR DE BLE - PIPERADE FROMAGE BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN ET CHANTILLY	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON CHILI SIN CARNE - FROMAGE YAOURT SUCRÉ
Menu du soir	OEUF DUR / MAYO STEAK HACHÉ POMME DE TERRE HARICOTS VERTS LIEGEOIS	COLESLAW OMELETTE PÂTE ET JULIENNE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	TOAST AU CHÈVRE POULET RÔTI SEMOULE ET RATATOUILLE FROMAGE BLANC AU COULIS ROUGE	SALADE DE RIZ AU THON / CONCOMBRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	BARBECUE SALADE VERTE GLACE
Du 16/09 au 20/09	NUGGETS VÉGÉTARIEN BOULGOUR / DUO D'HARICOTS FROMAGE CRÈME VANILLE	SAUCISSON À L'AIL PILONS DE POULET RÔTI MARINES RIZ / RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELON CHARENTAIS ESCALOPE DE PORC GRATIN DE PDT ET CHOU FLEUR FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	MENU À THÈME : CARTE AU TRÉSOR	SALADE DE CRUDITÉS A LA MENTHE CARBONARA DE SAUMON COQUILLETES / COURGETTES BRAISÉES FROMAGE FLAN NAPPÉ CARAMEL
Menu du soir	DIPS DE CONCOMBRE NUGGETS DE POULET PÂTES ET CAROTTE A LA CREME	PIZZA SALADE VERTE YAOURT NATURE AU MIEL	TABOULÉ AU DÉ DE POULET FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES STEAK HACHÉ PÂTES ET BROCOLI TARTE AU FLAN	PASTÈQUE OEUF COCOTTE PAIN ET SALADE DE MAÏS ENTREMET CARAMEL
Du 23/09 au 27/09	OEUF DUR MAYO FILET DE MERLU TORSADE - HARICOT BEURRE FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE	CONCOMBRE BLUGARE POULET PICCATA SEMOULE - ÉPINARDS FROMAGE COMPOTE DE POMMES	TERRINE AUX LÉGUMES BOULETTES AU BOEUF RIZ - PIPERADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FRITES - JULIENNE COOKIE AUX DEUX CHOCOLATS	BETTERAVE ROUGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE SALADE DE FRUITS
Menu du soir	MACÉDOINE DE LÉGUMES CHIPOLATAS SEMOULE ET TOMATE YAOURT AU FRUIT	PAVÉ DE SAUMON RIZ / BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE SPAGHETTIS A LA CARBONARA FROMAGE BLANC	MELON JAUNE FILET DE DINDE RIZ BASMATI / BRUNOISE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	CORDON BLEU PÂTES ET HARICOTS VERTS FROMAGE BROWNIE

Menus du mois d'Octobre avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30/09 au 04/10	POMELOS ROSE RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE BOULGOUR TOMATE - CAROTTES FAÇON VICHY FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE	SURIMI SAUCE COCKTAIL BOEUF A LA TOMATE COQUILLETES - COURGETTES BRAISÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ COLOMBO DE THON RIZ PILAF - POELEE MÉRIDIIONALE FROMAGE YAOURT NATURE	ENDIVES AUX POMMES CROQUE MONSIEUR AU CHÈVRE ET EMMENTAL POMMES DE TERRE SAUTÉES - BROCOLIS BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN	BETTERAVE AU MAÏS TARTIFLETTE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON
Menu du soir	LASAGNE DE BOEUF SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE FROIDE DE MAÏS / TOMATE / OEUF FROMAGE FLAN AU CARMEL	POULET RÔTI FRITES SALADE VERTE COMPOTE DE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES STEAK HACHÉ PÂTES - HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	BRANDADE DE POISSON RIZ / RATATOUILLE FROMAGE TARTE AUX POMMES

Du 07/10 au 11/10	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC AU CURRY SEMOULE - COURGETTES BRAISÉES FROMAGE POT DE GLACE	CONCOMBRE VINAIGRETTE HAUT DE CUISSÉ DE POULET POTATOES - PIPERADE FROMAGE COMPOTE DE POMMES	CERVELAS NORMANDIN DE VEAU PURÉE DE PDT ET CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÉMOULADE LASAGNE AUX LÉGUMES DE SAISON SALADE VERTE FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT	CALAMARS A LA ROMAINE RIZ - EPINARD A LA CREME FROMAGE SALADE DE FRUITS
Menu du soir	POMELOS SAUCISSE RIZ / JARDINIÈRE FROMAGE CRÈME DESSERT	CARBONARA DE POISSON SALADE VERTE YAOURT SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES QUICHE LORRAINE FROMAGE FROMAGE BLANC / COMPOTE	SARDINE FAJITAS DE POULET SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC TABOULÉ MAISON BROWNIE

Du 14/10 au 18/10	FEUILLETÉ AU FROMAGE DAHL DE LENTILLES CORAIL - RIZ FRUIT DE SAISON	COLESLAW STEAK HACHÉ PURÉE DE PDT ET PATATE DOUCE FROMAGE FLAN CARMEL	VELOUTE DE LEGUMES VERTS AIGUILLETES DE COLIN PENNES - HARICOTS VERTS FROMAGE CRÈME DESSERT PRALINÉ	MENU À THÈME : ROYAUME DES MONSTRES	TERRINE DE CAMPAGNE SAUTÉ DE POULET TOMATE BASILIC POMMES DE TERRE PERSILLÉES - CHAMPIGNONS CIBOULETTE FROMAGE FRUIT DE SAISON
Menu du soir	POIREAUX A LA VINAIGRETTE CHIPOLATAS / MERGUEZ PÂTES ET BROCOLIS COMPOTE DE FRUITS	CORDON BLEU PETITS POIS / CAROTTES FROMAGE ENTREMET AU FRUIT	PIZZA SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	ESCALOPE DE POULET RIZ / HARICOTS VERTS FROMAGE PETIT SUISSE	DIPS DE CAROTTES RÂPÉES FILET DE POISSON TAGLIATELLES COOKIE A LA FRAMBOISE