

Menu septembre 2019



MARDI 03

Salade de chèvre
chaud gratiné

V : Poisson

Roti de veau mariné
Poêlée de courgettes
au curry

JEUDI 05

Tomates cœur de
bœuf mozzarella au
basilic

V : œufs

Blanc de poulet farcie
au pesto
Riz citronné

VENDREDI 06

Haricots verts en
vinaigrette

Pâtes aux crevettes

Fromage

pastèque

Salade de fruits frais

Entremet chocolat et
chantilly ivoire



LUNDI 09

Tarte tomate chèvre
et basilic
V : courgettes
bechamel
Courgettes farcies à la
viande
Fromage blanc et
coulis de fraise
fraîche

MARDI 10

Salade verte et noix
V : poisson
Filet mignon rôti au
miel
Gratin dauphinois
Fromage
Raison corse

JEUDI 12

Taboulé au fromage
V : omelette
Rôti de veau à la
pancetta
Clafouti de brocolis
Mousse au chocolat
au lait

VENDREDI 13

Carottes râpées
vinaigrette
Colin à la provençale
Blé aux petits légumes
Fromage
Compote pomme /
poire

LUNDI 16

Crème de poireaux
pommes de terre
V : poisson
Sauté de veau corse
Farfalle
Fromage
pastèque

MARDI 17

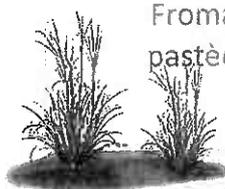
Tomates maïs
Lentilles aux légumes
et sauce tomate aux
épices
Melon
Yaourt aux fruits

JEUDI 19

Salade de riz tomates
et fêta
V : œufs
Emincé de volaille aux
épices douces
Ratatouille
Tiramisu fraise
canistrelli

VENDREDI 20

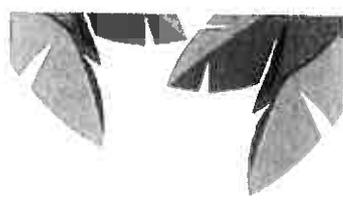
Aubergines rôties aux
herbes de Provence
Filet de poisson blanc
à la crème de basilic
Semoule
Fromage
Compote pomme /
pêche





LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Mousse de carotte et rilette de thon ciboulette	Cake à la courgette	Tomates farcies à la féta et basilic	Salade betterave tomates maïs thon
V : Pâtes aux légumes	V : Filet de poisson au curry	V : Thon	Filet de poisson blanc beurre citron
Pâtes bolognaise	Filet mignon de porc rôti aux épices douces	Emincé de veau au lait de coco	Tomates provençales
Fromage Pomme	Poêlée de légumes frais	Riz au curry	Fromage Compote pomme maison
	Petit suisse nature melon	Clafoutis aux abricots	

LUNDI 30
Carottes et courgettes râpées
Vinaigrette au citron
V : Poisson sauce tomate
Boulettes de bœuf sauce tomate
Semoule
Fromage raisin



Bon

appétit !!!

