

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE


2024		Menus du 2 au 8 Septembre	
Lundi	Betteraves rouges Lasagnes Biscuit Yaourt aux fruits		
Mardi	Salade piémontaise (jambon, pommes de terre, cornichons) Gratiné de poulet / Pommes de terre Fromage Fruit de saison		
Mercredi	Salade de tomates Sauté de porc au miel / Pommes de terre / Petits pois carottes Biscuit Fromage blanc nature sucré		
Jeudi	Macédoine Colin meunière / Riz / Fondue de poireaux Fromage Fruit de saison		
Vendredi	Potage aux brocolis Steak haché / Pommes de terre américaines / Salade mée Biscuit Crème dessert chocolat		
Samedi	Nem de légumes Escalope de poulet tandoori / Semoule / Julienne de légumes Fromage Pâtisserie		
Dimanche	Potage de lentilles corail Paupiette de veau marengo / Gratin de pommes de terre et chou-fleur Fromage Fruit de saison		



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE

2024		Menus du 9 au 15 Septembre	
Lundi	Salade chinoise Paëlla mixte (viande, poisson) Fromage Fruit de saison		
Mardi	Carottes râpées Saucisse de Strasbourg / Pommes de terre / Epinards Biscuit Mousse au citron		
Mercredi	Pastèque Fondant de poulet aux champignons / Macaroni aux légumes / Emmental râpé Fromage Fruit de saison		
Jeudi	Potage cultivateur Rôti de bœuf / Salade de pommes de terre Biscuit Yaourt nature sucré		
Vendredi	Salade de concombres Bolognaise végétale / Spaghettis / Emmental râpé Fromage Compote		
Samedi	Thon mayonnaise Omelette provençale / Blé Fromage Pâtisserie		
Dimanche	Potage crécy (carottes) Carbonade / Pommes sautées Biscuit Brassé aux fruits		



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE


2024		Menus du 16 au 22 Septembre	
Lundi	Salade de pâtes Escalope de poulet au Maroilles / Riz / Petits pois Biscuit Yaourt aromatisé		
Mardi	Coleslaw Tortellini à la provençale / Emmental râpé Fromage Fruit de saison		
Mercredi	Potage au cerfeuil Boulette / Merguez / Légumes couscous / Semoule Biscuit Crème dessert vanille		
Jeudi	Betteraves rouges Brandade de poisson Fromage Fruit de saison		
Vendredi	Charcuterie Emincé de poulet au paprika / Tortis / Emmental râpé Biscuit Nappé caramel		
Samedi	Salade Grecque (concombres, olives, dès de fromage) Rissolette de veau / Duo de pommes de terre et navets Fromage Pâtisserie		
Dimanche	Velouté d'asperges Rôti de porc Orloff / Pommes de terre / Tomate provençale Fromage Fruit de saison		



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE

2024		Menus du 23 au 29 Septembre	
Lundi	Macédoine Sauté de bœuf marengo / Pommes sautées Fromage Fruit de saison		
Mardi	Crêpe au fromage Cuisse de poulet vigneronne / Purée Biscuit Yaourt nature sucré		
Mercredi	Potage à la courgette Saucisse fumée / Lentilles / Pommes de terre Fromage Fruit de saison		
Jeudi	Salade mêlée Colin au citron / Pommes croquettes Biscuit Brassé aux fruits		
Vendredi	Potage minestrone Cordon bleu / Pennes aux légumes / Sauce au curry / Emmental râpé Fromage Fruit de saison		
Samedi	Terrine de légumes + sauce cocktail Courgettes farcies / Riz / Sauce tomate Fromage Pâtisserie		
Dimanche	Salade de tomates Blanquette de veau / Pommes de terre Biscuit Liégeois au café		



Avec les produits de notre région,
nous cuisinons ici, pour vous.

