

## Menus du 2 au 27 septembre 2019



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>du 2 au 6 septembre</b>	Melon Emincé de dinde * Tomates - coquillettes Fromage Glace	Rillettes de thon Aiguillette de poulet thym citron Haricots verts Camembert Pêche	Salade de tomates Pavé de Merlu (île d'yeu) Courgettes - riz Chèvre Salade de fruits - broyé du poitou	Céléris maïs Jambon blanc # Purée de patates douces  Petits Suisse aux fruits
<b>du 9 au 13 septembre</b>	Radis beurre Cordon bleu Garniture 4 légumes  Fromage blanc	Concombres à la crème Chipolatas Haricots blancs - salade Pavé d'Affinois Poire	Betteraves vinaigrette Sauté de veau Champignons - salsifis  Yaourt vanille	Pommes de terre - Thon - œuf dur  Filet de loup Ratatouille Camembert Compote
<b>du 16 au 20 septembre</b>	Melon Paupiette de dinde bleu blanc cœur Petits pois Fromage Raisin	Pâté de foie Filet d'eglefin * Carottes - semoule Chèvre Banane	Riz - emmental - jambon Cuisse de poulet Haricots verts  Entremet chocolat	Carottes râpées Saucisse de bœuf # Purée de brocolis  Yaourt au citron
<b>du 23 au 27 septembre</b>	Concombres ciboulette Rable de lapin Champignons -riz pilaf Samos Pêche	Radis beurre Spaghettis bolognaise *  Crème caramel au beurre salé	Tomates - mozarella Araignée de porc Frites  Yaourt aux fruits rouges	Macédoine vinaigrette Poisson pané meunière trio de légumes  Fromage blanc

Les menus peuvent être modifiés en fonction des sorties des enfants \* viande d'origine Française  
Les yaourts et fromages blancs proviennent de la Bazinière - la charcuterie (#) de la Rosette des prés  
et les fruits et filets de poisson frais de chez Bruno GEFARD