

MENUS SEPTEMBRE 2021



		2	3
		Macédoine de légumes Cordon bleu Coquillettes (Sur Nos Terres) Crème « Fait Maison »	Rillette du Mans Aiguillette de colin (Océan Pacifique) Gratin de brocolis « Fait Maison » Vache qui rit Fruits
6	7	9	10
Concombres à la crème « Fait Maison » Tomate farcie Riz de Basmati Banane	Menu végétarien Melon Lasagne veggie « Fait Maison » Crème vanille sur lit de caramel	Taboulé « Fait Maison » Rôti de porc (France) Haricots verts Tarte aux pommes	Crêpe emmental Filet de merlu sauce beurre blanc (Atlantique Sus est) Chou-fleur persillé « Fait Maison » Fromage blanc/Confiture
13	14	16	17
Menu végétarien Betteraves rouges en salade Croq Veggie Fromage Petits-pois- carottes Fruits	Carottes râpées « Fait Maison » Sauté de porc « Fait Maison » Gratin dauphinois Yaourt sucré (A la Ferme)	Salade de tomates « Fait Maison » Colin 3 céréales Poêlée de légumes Gouda Fruits	Salade niçoise « Fait Maison » Saucisse (La Gatineelle) lentilles(Sur nos terres) Compote
20	21	23	24
Salade coleslow « Fait Maison » Hachis parmentier « Fait Maison » Salade Fruits	Céleri rémoulade « Fait Maison » Cuisse de poulet (La Gatineelle) Haricots beurre Fromage Fruits	Menu végétarien Salade Marco-Polo « Fait Maison » Omelette Fromage(France) Ratatouille Crème « Fait Maison »	Salade strasbourgeoise Dos de colin (Océan Pacifique) Poêlée de légumes « Fait Maison » Éclair vanille
27	28	30	1
Champignons à la crème « Fait Maison » Côte de porc (La Gatineelle) Haricots Blancs yaourt arôme fraise(A la Ferme)	Menu végétarien Salade d'endives « Fait Maison » Crousti Fromage Petits-pois/carottes Brownie	Croq'salade « Fait Maison » Paupiette de veau Salsifis persillés Fromage Fruits	Salade jambon emmental « Fait Maison » Meunière de Colin Purée de carottes « Fait Maison » Fruits