


MENUS du 17 au 21 septembre 2018

sem N° 38



	DEJEUNER	DINER
 <p>LUNDI 17</p>	Macédoine de légumes Blanquette de dinde Macaronis Brie ou Edam Poire ou pomme Talbot Fruits Chanteloup Les vergers des Tilleuls St Maurice la Fougereuse	Concombre à la crème Epinards aux Œufs durs Yaourt bio à la vanille Brownie
<p>MARDI 18</p>	Tarte aux 3 fromages, salade verte Saumon sauce hollandaise Duo de brocolis-choux-fleurs Mousse au chocolat Abricots au sirop Potager de la Petite plaine Laurent Hérault MONCOUTANT	Salade verte aux betteraves, maïs et cœur de palmier Jambon grill Gratin dauphinois Tomme noire Nectarine
<p>MERCREDI 19</p>	Salade de riz exotique à l'avocat, crevettes, pamplemousse Cuisse de canette aux raisins Cœur de céleri Yaourt velouté nature ou bio Paris-Brest	Tomates vinaigrette Pizza royale (maison) Lait mélange Fromage blanc Potager de la Petite plaine Laurent Hérault MONCOUTANT
<p>JEUDI 20</p>	Salade verte aux gésiers, croûtons et tomates Couscous (agneau, bœuf, merguez) Semoule et légumes couscous Flan vanille nappé caramel Raisin Potager de la Petite plaine Laurent Hérault MONCOUTANT	Rillettes du Mans Thon aux courgettes et carottes sauce béchamel Gouda Banane
<p>VENDREDI 21</p>	Melon Hachis Parmentier Purée Yaourt aux fruits + <i>f (lait de mélange, tomme noire, emmental, gouda)</i> Compote de pommes - fraises (<i>indiv</i>)	

circuit court

sous réserve de modifications et des approvisionnements

VBF: viande bovine française