



## **MENUS DU 03/09/2018 AU 07/09/2018**

	<b>Lundi 03/09/2018</b>	<b>Mardi 04/09/2018</b>	<b>Mercredi 05/09/2018</b>	<b>Jeudi 06/09/2018</b>	<b>Vendredi 07/09/2018</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade verte batavia (circuit-court)  Pastèque</b>	<b>Melon  Radis beurre (circuit-court)</b>		<b>Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte  Céleris rémoulade/mais (circuit-court)</b>	<b>Carottes rapées(cir.court) vinaigrette balsamique bio  Demi pamplemousse</b>
<b>Plats</b>	<b>Poulet roti au jus (circuit-court)</b>	<b>Moussaka de boeuf (plat complet)  Galette panée pois légumes</b>		<b>Quenelle lyonnaise nature sce Napolitaine(cir-cour</b>	<b>Cordon bleu de volaille(circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes bio</b>	<b>Courgettes façon picarde (circuit-court)</b>		<b>Riz bio</b>	<b>Chou-fleur</b>
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)  Croc'lait président</b>	<b>Saint moret  Petit nova bio</b>		<b>Pate lisse  Reblochon à la coupe</b>	<b>Bûche du Pilat à la coupe  Petit moulé</b>
<b>Dessert</b>	<b>Nectarine  Golden(circuit-court)</b>	<b>Moëlleux aux fruits maison  Glace batonnet à la vanille</b>		<b>Pêche  Banane</b>	<b>Ile flottante  Liégeois maestro au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc