

MENU de SEPTEMBRE 2019 - Villeneuve Saint Georges

Semaine36	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
	Sardines Goulash Trio de choux Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Rôti de dinde sauce moutarde Riz pilaf Fromage blanc Fruit au sirop	Salade carnaval Escalope de volaille à l'estragon Poêlée de légumes Fromage Tarte aux pommes	Céleri mayonnaise Steak fromager Haricots rouges Fromage 🍷 Crème caramel	Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce homardine Gratin de courgettes Fromage Fruit
Semaine37	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	Radis/beurre Emincé de dinde sauce crème Haricots verts Fromage Mousse chocolat	Coleslaw Lasagnes bolognaises Fromage Compote	Betterave en salade Filet de poisson Bonne Femme Semoule au beurre Fromage Fruit	Tarte au fromage Rôti de bœuf ketchup Pommes country Petit suisse Fruit	Lentilles en salade Omelette au fromage Ratatouille Fromage Fruit
Semaine38	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
	Chou-rouge Filet de poisson à la portugaise Coquillettes Fromage Pêche au sirop	Riz en salade Bœuf en daube Carottes persillées Fromage 🍷 Fruit	Carottes râpées Roti de dinde Purée Fromage Gélifié chocolat	Concombre en salade Croq'in boulghour pois chiches Poêlée bretonne Yaourt Mille feuille	Coupelle de volaille Filet de poisson meunière Epinards à la crème Fromage Fruit
Semaine39	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
	Blé aux crudités Sauté de dinde au curry Petits pois Fromage Fruit	Salade verte Filet poisson sauce citronné Pommes vapeur Fromage Eclair au chocolat	Pizza Gigot Gratin de brocolis Fromage 🍷 Fruit	Haricots verts en salade Œufs durs sauce tomate Macaronis Fromage Fruit	Pomelos Escalope viennoise Flageolets Fromage Liégeois chocolat
Semaine40	Lundi 30				
	Maquereaux à la tomate Boulettes d'agneau sauce poivre Jardinière Fromage Fruit				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio