

# SEPTEMBRE 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 03 au 07	<p><b>Cocktail de bienvenue</b> Salade de tomate et basilic Jambon Pommes sautées Fromage fondu Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte Nuggets de bœuf sauce méditerranéenne Haricots verts persillés Camembert Compote pommes fraise</p>		<p>Radis rapés et Maïs Rôti de bœuf sauce barbecue Poêlée de légumes Edam Cake surprise</p>	<p>Rémoulade saveur de Provence Pavé de coïlin napolftain Riz safrané Yaourt aromatisé Biscuit nappé chocolat bio</p>
Du 10 au 14	<p>Courgettes râpées vinaigrette Axoa de Bœuf Macaronis et gruyère Bife Fourrandise chocolat</p>	<p>Pizza fromage Colin pané Carottes braisées Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>		<p>Pâté de campagne et cornichons Boulettes d'agneau sauce tajine Semoule Cotentin Flan à la vanille</p>	<p>Pastèque Nuggets de poulet Ratatouille Bûchette de chèvre Petit suisse au fruit</p>
Du 17 au 21	<p>Macedoine mayonnaise Cuisse de poulet Poiso (carottes, haricots verts, poivrons, amandes et raisin sec) Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Tomate vinaigrette Burger de veau sauce mironton Polenta cremeuse P'tit Louis Compote de pommes</p>		<p>Concombre à la crème Rôti de bœuf froid Lentilles Camembert Yaourt nature sucré</p>	<p>Taboulé Colin pané et citron Epinards béchamel Tomme noire Fruit de saison</p>
Du 24 au 28	<p>Friand au fromage Croq veggie fromage Pommes vapeur Petit suisse au fruit Fruit de saison</p>	<p>Carottes Rapées Sauté de bœuf sauce daube Julienne de légumes Tomme blanche Mousse au chocolat</p>		<p>Tomate vinaigrette et olives Saucisse de Fancfort Petits pois au miel orange Petit moulté ail et fines herbes Eclair au chocolat</p>	<p>Roulade de volaille Steak haché de saumon au beurre blanc Purée de pommes de terre Fromage blanc et confiture d'abricot Fruit de saison</p>



Produits fait maison