
























lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
<b>MENU DE LA RENTREE</b> Melon* Steak haché maître d'hôtel Pommes à l'anglaise Vache qui rit Fruit de saison*	 Salade de pâtes au basilic Emincé de volaille BIO jus au thym  Haricots verts ail et persil Rond des Ducs Fruit de saison*	 Salade de tomates Rôti de veau façon orloff Duo de haricots blancs et flageolets Edam Fruit de saison*	 Concombre vinaigrette Blanc de poulet froid - Mayonnaise Chips Fromage frais fruité Gaufre poudrée	 Œuf dur - Mayonnaise maison Pavé de poisson blanc gratiné au fromage Trio de légumes aux brocolis Yaourt Fruit de saison*
		Fourré abricots / Yaourt / Jus de fruits		
lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Pastèque* Chipolatas de volaille - Ketchup Pilaf d'ébly Oval de Normandie Fruit de saison*	Jambon de dinde  Paupiette de lapin sauce diable Beignets de choux-fleurs Fromage blanc Fruit de saison*	Pommes piémontaise  Fricassée de colin sauce dieppoise Macaronis Cantafrais Fruit de saison*	<b>MENU PLAISIR</b> Pizza Chili con carné maison  Riz Yaourt Fruit de saison*	 Carottes BIO ail et persil Yaourt aromatisé Fruit de saison*
		Gaufre / Fromage frais / Jus de fruits		
lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
<b>MENU FETE FORRAINE</b> Tomate croq au sel Saucisse de Strasbourg SIP: Saucisse de volaille Frites - Ketchup Vache Picon Pop Corn	 Salade de blé à la niçoise  Aiguillette de poulet au basilic Cordiale de légumes Mi-chèvre Pêche au sirop	Salade de tomates Poitrine de veau farcie marengo Purée de pommes de terre Fromage frais fruité Pâtisserie sèche	 Salade Saw ai BIO  <i>(riz, maïs, surimi, vinaigrette)</i> Pennes à la bolognaise Le Vosgien Fruit de saison*	Melon* Dos de colin safrané à la crème de poireaux Boulgour Petit Tourtain Pâtisserie
		Lait / Céréales / Fruit		
lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
<b>MENU VEGETARIEN</b> Radis - Beurre Steak fromager - Ketchup Petits pois à la française Les Fripons Crème dessert chocolat	 Taboulé BIO maison  Hoky pané - Citron Pommes ragoût Fromage blanc Cocktail de fruits au sirop	Salade de tomates Colombo de volaille Riz pilaf Délice d'emmental Compote	<b>MENU PLAISIR</b> Salade iceberg Hachis Parmentier maison  Mimolette Liégeois vanille	Pastèque* Boulettes de veau sauce dijonnaise Tortis au fromage Pavé frais 1/2 sel Pâtisserie sèche
		Cake aux fruits / Fruit / Lait		
lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Sardine - Beurre Saucisse - Ketchup SIP: Wings de poulet - Ketchup Lentilles Rond des Ducs Fruit de saison*	 Melon* Sauté de bœuf aux olives Purée crécy Fromage frais Madelon	 Pâté de campagne SIP: Pâté de volaille Tomate farcie au jus Riz Recette mère Loïc Entremet	<b>MENU PLAISIR</b> Salade verte BIO  Tortelloni au gruyère AOP sauce tomate basilic Chanteneige Compote Bi-fruit	 Carottes râpées maison Fish and chips sauce tartare maison Brocolis ail et persil Yaourt Gâteau d'anniversaire 
		Sablés / Yaourt / Fruit		