









































































 septembre 2019	 * menu de substitution	 produit de saison / période de récolte et consommation	 Label rougeBBC	 Agriculture Biologique	 Viande Bovine Française
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI	SAMEDI
2	3	4	5	6	7
 Melon  Lasagne bolognaise Tomme blanche  Fruit	 Carottes vinaigrette maïs  E:Galette boulgour Mexicaine F:Rôti de porc au jus  Purée pommes de terre Yaourt aromatisé Biscuit	 Saucisson sec cornichons *Saucisson de volaille cornichons Sauté d'agneau provençal carottes *Boul soja sauce tomate carottes  Carré 1/2 sel/fromage  Fruit	 Tomates échalotes Filet poisson sauce champignons  Riz au beurre  Yaourt sucre de canne Biscuit	 Semoule composée E:Cordon bleu F:Escalope poulet provençal  Haricots beurre persillade Rondelé ail et fines herbes  Compote pomme-abricot	Pommes de terre à la rouille Eufs farcis Chimay  Salade Comté  Fruit
9	10	11	12	13	14
 Melon Paupiette de veau champignons Velouté Biscuit	 Radis beurre Steak haché au jus  Purée courgettes  Gâteau basque	Œufs dur mayonnaise Truite à la Sétoise/ pomme de terre Petit suisse aromatisé  Fruit	 Salade de pâtes F:Cuisse de poulet paprika  Haricots beurre persillade Mimolette  Fruit	 Tomates ciboulette E: Flageolet boul de soja  F: Flageolets saucisses  Yaourt fraise/produit laitier Biscuit	Maquereau à la moutarde Foie de volaille persillade  Salsifis au jus  Camembert  Fruit
16	17	18	19	20	21
 Melon  Brandade de morue  Salade Edam  Fruit	 Concombres ciboulette E: Filet poulet pané  Chou fleurs persillade  Yaourt vanille Biscuit	Maïscédoine au pesto rouge  Haricots mouton *Galette boulgour à l'orientale *Haricots Boursin ail et fines herbes  Fruit	 Tomates poivrons  Omelette au fromage  Salade Crème dessert chocolat/produit laitier Biscuit	Pâté de tête vinaigrette *Saucisson volaille cornichons  Chili Con Carne   Riz au beurre  Emmental/produit laitier  Fruit	Salade de pommes de terre au thon Andouillette  Endives braisées Cantal  Fruit
23	24	25	26	27	28
 Melon  lentilles noix de porc confite *Pané blé épinards emmental  Lentilles au jus Camembert  Fruit	 Tomates maïs Sauté de veau Marengo/ PDT persillées  Yaourt aromatisé Biscuit	 Céleri façon rémoulade Escalope de poulet au jus  Epinards béchamel Petit suisse nature sucré Purée de fruits	 Radis beurre E: Filet de poisson sauce tomate F: Calamar à l'ancienne (porc)  Semoule  Yaourt banane/produit laitier Biscuit	 Pizza au thon Rôti de bœuf mayonnaise  Haricots verts persillade  Gouda/fromage  Fruit	Poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen/carottes St Nectaire  Fruit
30					
 Melon Filet poisson meunière citron  Purée carottes Tome blanche  Fruit					