

# Menu du mois de septembre 2005



JEUDI  
1

VENREDI  
2

Tomate croqu'sel Sandwich Chips Fromage Yaourt aromatisé Fruits de saison	Salade verte Hachis parmentier Fromage fondu Ananas au sirop
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Banane Lait Sablés	Mousse de fromage blanc Moëlleux citron

LUNDI  
5

MARDI  
6

MERCREDI  
7

JEUDI  
8

VENREDI  
9

DE JEUNER				
Concombre sauce bulgare Escalope de volaille au jus Pâtes coquillettes Fromage frais nature Oreillons d'abricots	Salade mexicaine Sauté de veau aux carottes Emmenthal Melon jaune	Piémontaise Chipolatas de volaille Haricots lingots Brie Pêche	Salade mêlée à la vinaig. Filet de hoki aux fines herbes Haricots verts Fromage tartare Chou vanille	Salade de crevettes Gigot d'agneau rôti Gratin dauphinois Camembert Salade de fruits frais
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Lait Céréales Pomme golden	Pain Confiture - beurre Petit suisse nature	Gâteau de riz Kiwi	Pain Carré de l'est Banane	Pain au lait Chocolat Lait

LUNDI  
12

MARDI  
13

MERCREDI  
14

JEUDI  
15

VENREDI  
16

DE JEUNER				
Poireaux vinaigrette Rôti de dinde Purée de p. de terre Tome blanche Raisin chassalat	Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux oignons Courgettes aux herbes Crème de gruyère Glace/biscuit	Salade tortis Filet de lingue/citron Gratin de brocolis Crème anglaise Brownies	Fond d'artichaut en salade Cuisse de lapin rôti à la dijonnaise Nouilles au beurre Yaourt aromatisé Kiwi	Pizza napolitaine Omelette au fromage Epinards Edam Prune rouge
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Petit beurre Gelifié à la vanille Orange	Brioche aux pépites de framboises Lait Pomme gala	Fromage blanc Madeleine Prunes	Pain au chocolat Lait	Pain Pyrénées Compote cassis

LUNDI  
19

MARDI  
20

MERCREDI  
21

JEUDI  
22

VENREDI  
23

DE JEUNER				
Salade paysanne Filet de julienne Carottes à la crème Fromage fondu Salade de fruits frais	Pastèque Cuisse de poulet à la provençale Frites Yaourt nature Poire	<b>MENU CORSE</b> Saucisse de volaille Emincé de veau à la châtaigne Nouilles au beurre Fromage de corse Figue de Barbarie	Betteraves rouges Poulet rôti Flageolets persillés Fromage blanc Raisin Italia	Salade composée Steack haché Jardinière de légumes Bleu des Causses Far breton
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Petit exquis Lait Compote de coing	Pain Camembert Pomme starking	Compote à la banane Barre de céréales Lait	Pain Chavroux Compote de poire	Faisselle Rocher à la noix de coco Poire beurré hardy

LUNDI  
26

MARDI  
27

MERCREDI  
28

JEUDI  
29

VENREDI  
30

DE JEUNER				
Terrine de saumon/citron Sauté de porc au curry <i>ou sauté de dinde</i> Semoule au beurre Mimolette Pomme nashi	Carottes râpées vinaig. Filet de colin sauce nantua Ratatouille Crème de gruyère Crêpe au sucre	Friand au fromage Rôti de dinde à l'ancienne Purée de potiron Edam Poire comice	Salade de pâtes au surimi Sauté d'agneau Haricots beurre persillés Fromage Raisin muscat	Cœurs de palmier maïs/tomate Paëlla aux fruits de mer Carré de l'Est Fruit de saison
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Compote cassis Pain Brie	Kiwi Lait Céréales	Bricotine Petit suisse nature Compote pomme/framboise	Pain Beurre/confiture Lait	Gelifié au chocolat Petits beurre

LES RESTAURANTS SCOLAIRES  
LES MENUS POURRONT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES SUR LES MARCHES