

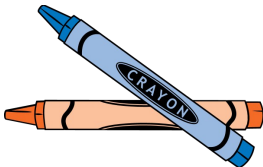



MENU DE SEPTEMBRE 2018

<p>Lundi 3</p> <p>Melon Pâtes à la bolognaise maison (15% de MG) Yaourt nature sucré</p>	<p>Mardi 4</p> <p>Salade piémontaise Cuisses de poulets Haricots verts Brie Nectarines</p>		<p>Jeudi 6</p> <p>Taboulé Sauté de veau Courgettes sautées Petit Louis Abricots</p>	<p>Vendredi 7</p> <p>Tomates/thon Filet de hoki sauce citron Riz St Nectaire Glace</p>
<p>Lundi 10</p> <p>Pastèque Omelette aux pommes de terre vapeur/oignons Salade Verte Fromage blanc battu</p>	<p>Mardi 11</p> <p>Concombre fête Daube Coquillettes Chanteneige Compote de pommes</p>		<p>Jeudi 13</p> <p>Lentilles/saumon fumé Grillades de porc Carottes/salsifis/champignons Camembert Pêche</p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Melon Quiche courgettes-chèvre-dès de jambon Salade verte Petits suisses aux fruits</p>
<p>Lundi 17</p> <p>Macédoine mayonnaise-œufs durs- surimi Rôti de Porc Petis pois carottes St Morêt Bananes</p>	<p>Mardi 18</p> <p>Choux chinois (lardons-croûtons) Dos de cabillaud sauce crevettes Quinoa Chèvre Chocolat liégeois</p>		<p>Jeudi 20</p> <p>Canapés de Sardines Rôti de bœuf Pommes duchesse Emmenthal Prunes</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Salade de Pâtes vinaigrette Escalope de Dinde sauce curry Gratin de blettes Coulommiers Salades de fruits frais maison</p>
<p>Lundi 24</p> <p>Salade Alaska Surimi- Carottes-Ananas Brandade de poisson maison Crème anglaise/petit beurre</p>	<p>Mardi 25</p> <p>Salade de riz-thon-maïs-tomates Cuisses de Pintade Haricots beurre Tartare Raisons noirs</p>		<p>Jeudi 27</p> <p>Méli-mélo de salade – tomates- concombre-croûtons Boudins noirs et boudins blancs Pomme de terre à l'anglaise Yaourts aux fruits</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Radis beurre Joue de bœuf Pâtes Cantal Tarte aux fruits</p>

Menus validés par Elsa MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente