



MENUS ENFANTS

Septembre 2018



	Du 03 au 07	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28
Lundi	Rillettes Sauté de volailles aux herbes Haricots verts Vache qui rit Fruits	Melon Tomates farcies Riz Petit moulé ail et fines herbes Crème au caramel	Taboulé Poulet rôti Haricots beurre Délice de chèvre Fruits	Concombres à la crème Normandin de veau au jus Petits pois carottes Brie Crème dessert chocolat
Mardi	Concombre vinaigrette Lasagne à la bolognaise Camembert Entremet vanille	Betteraves vinaigrette Aiguillettes de poulet aux champignons Mousseline de brocolis Brie Petit suisse aromatisé	Salade coleslaw Boule de bœuf sauce tomate Frites Tomme blanche Compote de fruits	Tomates vinaigrette Porchetta aux herbes Riz St Paulin Fruits
Mercredi	Salade fraîcheur Jambon blanc au jus Purée Fromage Marmelade d'ananas	Carottes râpées Normandin de veau Pommes Fromage Glace	Melon Escalope de dinde moutarde Spaghettis Fromage Entremet chocolat	Charcuterie Filet de poulet Haricots verts Fromage Compote
Jeudi	Macédoine de légumes Sauté de porc à la moutarde Carottes persillées Fournol Compote de fruits	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Poêlée campagnarde Bûche mélange Poire belle Hélène	Salade de pâtes au jambon Filet de colin sauce citron Epinards béchamel Camembert Fromage blanc bio	Salade œufs durs et emmental Filet de poisson sauce nantua PDT vapeur Tomme grise Salade de fruits
Vendredi	Œufs durs mayonnaise Filet de poisson à l'oseille Semoule Tomme grise Fruits	Cervelas Poisson pané Julienne de légumes Emmental Fruits	Pastèque Chipolates Lentilles Petit moulé ail et fines herbes Glace	Choux fleurs Pizza maison Salade verte Coulommiers Liégeois chocolat

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

pdt : pomme de terre

La viande ou le poisson seront introduits dans le repas en fonction de l'âge de l'enfant.

1