


# Menus du mois de septembre 2018

	Semaine du 3 au 7	Semaine du 10 au 14	Semaine du 17 au 21	Semaine du 24 au 28
LUNDI	<p>Taboulé</p> <p><b>Steak haché au jus</b></p> <p>Salsifis en sauce tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote</p>	<p><b>Salade Strasbourgeoise</b></p> <p><b>Filet de dinde sauce suprême</b></p> <p><b>Haricots beurre aux oignons</b></p> <p><b>Brique du Forez</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Céleri frais en rémoulade</b></p> <p><b>Œufs durs</b></p> <p><b>Epinards à la crème</b></p> <p>Petit-suisse nature</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p><b>Salade d'endives noix et bleu</b></p> <p><b>Hachi parmentier</b></p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote</p>
MARDI	<p><b>Melon</b></p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Tortis tomates épinards</p> <p>Kiri</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Sauté de veau des Balkans</b></p> <p><b>Gnocchis</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Compote</p>	<p><b>Bettrave et maïs en salade</b></p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Croissillon emmental</p> <p>Filet de poulet à l'estragon</p> <p><b>Haricots verts au beurre</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
JEUDI	<p><b>Céleri frais en rémoulade</b></p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p><b>Brique du Forez</b></p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p><b>Bœuf bourguignon</b></p> <p>Tortis au beurre</p> <p>Fromage blanc battu</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Terrine de légumes et sa mayonnaise au paprika</b></p> <p><b>Rôti de porc charcutière</b></p> <p><b>Lentilles vertes du Puy</b></p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade d'Ebly mexicaine</p> <p><b>Saucisses</b></p> <p><b>Choux frais braisés</b></p> <p><b>Petit Saint-Romain</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
VENDREDI	<p>Bettrave et maïs en salade</p> <p>Moules marinières</p> <p>Potatoes</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p>Poisson meunière</p> <p>Brocolis au beurre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Cake au fromage</p> <p>Dos de colin à l'aneth</p> <p><b>Carottes braisées</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de mâche œuf et croutons</b></p> <p>Filet de saumon du Parcifique à l'oseille</p> <p><b>Pommes anglaises persillées</b></p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert chocolat</p>

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.

L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002).

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits de saison

 Produits régionaux