



# MENUS CANTINE SEPTEMBRE 2019

<b>Lundi 02</b>	<b>Mardi 03</b>	<b>Jeudi 05</b>	<b>Vendredi 06</b>
Melon Lasagnes à la bolognaise Yaourt aromatisé Brownies	Betteraves vinaigrette au miel Lieu aux céréales Gratin dauphinois Fromage blanc sucré Fruit	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet à l'ananas Haricots verts Camembert Banane	Pamplemousse en quartiers Escalope de poulet panée Gratin de courgettes Fromage frais aux fruits Fruit
<b>Lundi 09</b>	<b>Mardi 10</b>	<b>Jeudi 12</b>	<b>Vendredi 13</b>
Flammekueche saumon et brocolis Sauté de veau marengo Mitonnée de légumes Croc lait Compote pommes fraises	Pastèque Hachis Parmentier Saint-Moret Pastel de nata	Pâté en croûte de volaille Emincé de poulet Petits pois carotte Vache qui rit Liégeois vanille	Tomate multicolore vinaigrette Nuggets de poisson ketchup Haricots beurre Fromage frais aromatisé Quatre-quarts
<b>Lundi 16</b>	<b>Mardi 17</b>	<b>Jeudi 19</b>	<b>Vendredi 20</b>
Melon Escalope viennoise Pommes noisette Babybel Crème dessert praliné	Carottes râpées Steak haché de thon Sauce provençale Ratatouille et pommes vapeur Fromage frais aux fruits Gâteau basque	Saucisson sec Sauté de bœuf paprika Macédoine de légumes Edam Compote de pommes	Pastèque Paupiette de veau aux olives Duo de céréales à l'italienne Pyrénées Fruit
<b>Lundi 23</b>	<b>Mardi 24</b>	<b>Jeudi 26</b>	<b>Vendredi 27</b>
Tomate vinaigrette Petit salé aux lentilles Faisselle Fruit	Concombres à la crème et à la menthe Rissollette de veau Gratin d'épinards Gouda Gâteau de semoule	Salade d'automne Sauté de lapin aux pommes Penne au beurre Fromage ovale Eclair au chocolat	Salade verte Brandade de poisson Vache qui rit Arlequin de fruits