

# Rentrée des classes



## Menus de Septembre 2019



(Menus réalisés par une diététicienne d'APPRO-VISION, diplômée d'état)

<b>Lundi 2 septembre</b> Céleri mayonnaise Gratin de raviolis <b>Salade verte</b> Petit suisse Fruit	<b>Mardi 3 septembre</b> <b>Tomate</b> en salade Rôti de <b>veau</b> Pâte Édam Yaourt	<b>Jeudi 5 septembre</b> Taboulé Côte de porc Haricot beurre Vache qui rit <b>Fruit de saison</b>	<b>Vendredi 6 septembre</b> <b>Salade verte</b> aux noix et dés d'emmental Dos de colin à la crème Riz Tomme noire Crème chocolat
<b>Lundi 9 septembre</b> Melon Rôti de porc <b>Frite</b> Saint Paulin Compote	<b>Mardi 10 septembre</b> Pâté de campagne Filet de <b>dinde</b> à la moutarde Brocolis persillé Petits suisse <b>Fruit de saison</b>	<b>Jeudi 12 septembre</b> Friand fromage Sauté de <b>veau</b> aux olives Courgette Kiri Liégeois à la vanille	<b>Vendredi 13 septembre</b> <b>Carotte</b> râpée Cabillaud sauce au beurre Céréale gourmande Fromage blanc <b>Fruit de saison</b>
<b>Lundi 16 septembre</b> Radis/beurre <b>Veau</b> marengo Semoule Comté Petit suisse aromatisé	<b>Mardi 17 septembre</b> <b>Tomate</b> mozzarella Lasagne <b>Salade verte</b> Brie Fromage blanc	<b>Jeudi 19 septembre</b> Pizza Sauté de <b>dinde</b> Choux fleur à la béchamel Mimolette Yaourt brassé	<b>Vendredi 20 septembre</b> Pastèque Filet de poisson meunière <b>Pomme de terre</b> rissolée Petit suisse sucré Salade de fruits frais
<b>Lundi 23 septembre</b> Chou rouge Emincé de <b>dinde</b> Riz Cœur de dame <b>Fruit de saison</b>	<b>Mardi 24 septembre</b> Maquereaux à la tomate Sauté de bœuf Haricot vert Cantal Yaourt à la vanille	<b>Jeudi 26 septembre</b> Œuf dur mayonnaise Chipolatas Petits pois Fromage blanc à la confiture Gaufre	<b>Vendredi 27 septembre</b> Salade de pâtes tricolore Poisson pané Poêlée de légumes Petit suisse aux fruits Fruit de saison

Produit de saison