



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

## LUNDI

14/09

Salade de betteraves et maïs  
Concombre au fromage blanc  
Batavia aux croûtons  
Pâté de foie et cornichons

Aiguillettes de volaille panées  
Hoki à la provençale  
Blé sauté  
Poêlée de légumes

St paulin  
Tomme grise  
Fromage blanc aux fruits  
Yaourt nature sucre

Fromage blanc aux fraises  
Lait gélifié arôme caramel  
Gâteau renversé à l'ananas



## MARDI

15/09

Salade de riz au curcuma  
Fenouil à la grecque  
Salade de carottes rapées aux pommes  
Chou blanc au paprika mayonnaise

Sauté d'agneau  
Tarte courgette et chèvre  
Semoule  
Carottes vichy



Saint nectaire  
Camembert  
Yaourts aux fruits  
Yaourt nature sucre

Biscuit quatre-quarts et crème anglaise  
Compote pommes ananas  
Tarte coco et banane

## JEUDI

17/09

Taboulé aux légumes  
Radis vinaigrette  
Tartare de tomates au basilic  
Rillettes et cornichons



Paleron boeuf sauce charcutière  
Colin d'alaska sauce tomate et basilic  
Brocolis à l'échalote  
Purée scolarest

Croute noire  
Mimolette  
Yaourt velouté aux fruits mixés  
Yaourt nature sucre

Tartelette chocolat-orange  
Entremets vanille  
Fromage blanc coulis framboise



## VENDREDI

18/09

Poivrons rouges en salade  
Oeufs durs mayonnaise  
Salade coleslaw  
Salade de pâtes



Gratin de moules au curry  
Pennes sauce ricotta aux épinards aillés  
(plat complet végétarien)  
Épinards étuvés à la muscade  
Penne



Cantal  
Fournols  
Petit suisse  
Yaourt nature sucre

Mousse saveur crème brûlée  
Beignet aux pommes  
Compote de fruits

## LÉGENDE



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien

