

MENU Septembre					
DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 15 au 19 Septembre	Beignet de Calamar Saucisse Haricots verts et Flageolets à l'ail Emmental Raisin	Choux fleurs vinaigrette Hachis à la lentille verte Salade Pommes au four sauce caramel beurre salé	Betterave au balsamique Colin sauce aurore Riz et légumes des serres Quatre quart	Rillettes Sauté de dinde Pomme grenaille rôti au beurre maitre d'hôtel Brie Abricot	Macédoine de légumes Bourguignon Carottes Vichy Gaufre sauce chocolat
Du 22 au 26 Septembre	Surimi Rouleau Cuisse de poulet rôti Petits pois Liégeois	Concombre à la crème Riz cantonnais Salade verte Semoule au lait vanillé	Coleslow Bouchée de la mer Camembert aux herbes Ananas rondelles Roties	Salade Niçoise à la sardine Roti de Porc et son jus Purée de patates douces Yaourt aux fruits	Velouté de potimarrons Emincés de volaille Gratin de choux fleurs à l'estragon et emmental Cake aux pépites de chocolat
Du 29 au 3 Octobre	Feuilleté de poisson Merguez Boulgour / légumes (pois chiche, carottes) Fromage blanc à la vanille	Salade Fromagère (croutons, emmental, dès de brebis) Pâte mexicaine (maïs, haricots rouges) Far	Salade de gésiers Sauté de porc à l'abricot Trio de céréales Riz au lait	Terrine de Campagne Poulet façon Basquaise Ratatouille Beignet aux pommes	Cervelas et pommes de terre à l'oignon rouge Jambon à la crème de moutarde Brocolis Crêpes à la confiture
Du 6 au 10 Octobre	Terrine de Poisson Manchon de Poulet Poêlée de légumes Camembert Fruits	Sardine Carbonnade Flamande Torsades Moelleux Chocolat	Feuilleté Dubarry Blanquette de Légumes Riz Ile flottante	Salade d'accueil (haricots rouges, maïs, carottes et sauce crème) Colin d'Alaska tex-mex Rosti Fromage Blanc à la fraise	Tartiflette Salade Entremet Crème brûlée
Du 13 au 17 Octobre	Accras Chipolatas sur lit d'oignons Semoule Donuts	Nem de légumes Quiche aux fromages Salade verte Crème dessert chocolat Biscuits secs	Salade de lentilles au Jambon Cordon bleu Poêlée de légumes Emmental Fruits	Saucisson à l'ail Bœuf minute au roquefort Légumes vapeur Petits Suisse aromatisés	Salade nordique Boules d'agneau à la tomate Spaghettis Flan
Du 20 au 24 Octobre	Betteraves Sauté de poulet aux épices Blé Buchette de Chèvre et noix	Velouté de légumes Blanquette de Poisson à la crème Haricots verts et beurre Gâteau au chocolat	Céleri rémoulade Galette complète Salade verte Poire au sirop et petit financier	Choux et Carottes râpés Cordon bleu/ Escalope Viennoise Coquillettes au beurre Compote de pommes	Poke bowl Fish et Potatoes Pudding