

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

Lundi 2	macédoine de légumes	escalope de porc – Riz créole	Fromage	pêches
Mardi 3	salade estivale	pâtes à la carbonara		compote pomme/poire
Jeudi 5	melon	poulet rôti - frites		crème au chocolat
Vendredi 6	concombre à la crème	rôti de dinde - poêlée estivale	Fromage	glace
Lundi 9	carottes râpées au gouda	saucisses aux herbes - haricots blancs	salade verte	prunes
Mardi 10	tomates à la vinaigrette	Bifteck - pommes de terre persillées		Yaourt (la douceur angevine)
Jeudi 12	saucisson sec	gratin de poissons	salade	bananes
Vendredi 13	rillettes de thon	Omelette champignons - lardons	salade	Pâtisserie maison
Lundi 16	haricots verts vinaigrette	émincé de dinde - courgettes à la provençale	salade	poire bio
Mardi 17	salade de pâtes de Jarzé	filet de saumon - ratatouille maison		liégeois au chocolat
Jeudi 19	melon	mijoté de bœuf - céréales gourmandes		Yaourt aromatisé
Vendredi 20	tomates à la féta	rôti de porc - chou romanesco		salade de fruits frais
Lundi 23	riz niçois	sauté de veau - julienne de légumes	Fromage	fruits de saison
Mardi 24	cruautés	dos de cabillaud - purée de pommes de terre	salade	flan au caramel
Jeudi 26	betteraves au vinaigre de framboise	escalope de dinde à l'orientale - boulgour	salade	fromage blanc (douceur angevine)
Vendredi 27	salade de pommes de terre - cervelas	rôti de bœuf - haricots beurre	fromage	compote de fruits

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivée des denrées. Toutes nos viandes sont d'origine française

