



**Bonne
rentrée !!!**

Menus de Septembre 2010



Plats préparés avec des produits BIO .

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		2 <i>Duo de crudités</i> <i>Raviolis Gratines</i> <i>compotes varies</i>	3 <i>Carottes râpées</i> <i>Rôti de bœuf</i> <i>salade de riz niçoise</i> <i>fromage</i> <i>banane</i>
06 <i>Concombre Bulgare</i> <i>Poulet basquaise</i> <i>Pomme de terre</i> <i>Ratatouille provençale</i> <i>Liégeois</i>	07 <i>Salade verte</i> <i>saucisses</i> <i>frites</i> <i>melon</i> 	09 <i>Tomates au basilic</i> <i>Boule de bœuf</i> <i>pates haricots verts</i> <i>pomme</i>	10 <i>Poisson pané</i> <i>riz créole</i> <i>fondue de poireaux</i> <i>fromage</i> <i>dessert vanillé</i>
13 <i>Céleri rémoulade</i> <i>Carbonnade Flamande</i> <i>Pommes de terre rissolées</i> <i>melon</i>	14 <i>lentilles vinaigrette</i> <i>Pâtes carbonara</i> <i>salade de fruits</i> 	16 <i>thon mayonnaise</i> <i>Salade de pates</i> <i>fromage</i> <i>pastèque</i>	17 <i>Chou coleslaw à l'édam</i> <i>Tranche de colin</i> <i>paella aux fruits de mer</i> <i>Glace</i>
20 <i>Betteraves rouges</i> <i>a la moutarde a l'ancienne</i> <i>nuggets</i> <i>gratin de pâtes</i> <i>raisin</i>	21 <i>Salade fromagère</i> <i>Chili con carne</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Mousse au chocolat</i>	23 <i>Pâte en croûte cornichons</i> <i>Waterzooï de volaille</i> <i>et ses légumes</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Kiwi</i> 	24 <i>Filet de merlu</i> <i>sauce Hollandaise</i> <i>épinards à la crème</i> <i>Cœur de blé</i> <i>fromage</i> <i>glace</i>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant

Les menus sont élaborés en tenant compte des recommandations du Groupe d'Étude des marchés de Restauration et Nutrition.