

Menu du lundi 09 Septembre 2019 au vendredi 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
TABOULE AU THON ou TOMATE FETA ou MELON CHARENTAIS ----- DUO MERGUEZ, CHIPOLATAS ou PAVE DE JULIENNE GRILLEE ----- LENTILLES ou CAROTTES A LA CREME ----- FROMAGE ----- FRUIT DE SAISON	SALADE NAUTILUS ou Haricots verts ou Pastèque ----- SPAGHETTIS BOLOGNAISE ou TORTILLA AUX OIGNONS ----- DUXELLE CHAMPIGNON ----- yaourt ----- CREME DESSERT	Salade César ou CONCOMBRE A LA CREME ou MELON VERT ----- TXIPIRONS FRAIS A PLANCHA EN PERSILLADE ou BURGER DESPIAU MAISON ----- POMMES FRITE ou TOMATES CONFITES ----- FROMAGE BLANC A LA FRAISE ----- BROWNIES CREME ANGLAISE	TABOULE AU THON ou TOMATE FETA ou MELON CHARENTAIS ----- Sauté de Canard ou RAGOUT DE MOUTON IRLANDAIS OU IRISH STEW ----- GRATIN CHOU-FLEUR ou POEEE LEGUMES WOK ----- FROMAGE ----- CONES GLACES A LA FRAISE ou CONES GLACES AU CHOCOLAT	SALADE NAUTILUS ou Haricots verts ou Pastèque ----- PAELLA VALENCIANA ----- TIAN D'AUBERGINES ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS ----- FRUIT DE SAISON
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
SALADE AUX LARDONS ----- ESCALOPE DE DINDE A LA CREME ----- GRATIN DE POMME DE TERRE / SALADE VERTE ----- yaourt ----- BRUGNONS	MELON CHARENTAIS ----- CROQUE MONSIEUR ----- SALADE VERTE ----- RIZ AU LAIT SAFRANE ----- FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ A LA CATALANE ----- MERLU DE LA COTE BASQUE FACON KOSKERA ----- POEEE RUSTIQUE ----- FROMAGE ----- FRUIT DE SAISON	ASPERGES MIMOSA ----- VENTRECHE ----- HARICOT BEURRE SAUTE A L'AIL ----- Semoule au lait ----- FRUIT DE SAISON	

() : allergenes