

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## menus Septembre 24

Lundi 16/09/2024	Mardi 17/09/2024	Mercredi 18/09/2024	Jeudi 19/09/2024	Vendredi 20/09/2024
E N T R É E S				
	Rillettes de sardines et colin d'Alaska PMD aux arômes, pain polaire		Melon gallia	Feuilleté provençal
S A L A D E S				
Choux bicolores Taboulé à la menthe	Céleri rapé au fromage blanc	Carottes rapées Pois chiche et tomates en salade	Riz à la tomate et aux olives	Tomates
P L A T S				
Colin d'Alaska PMD sauce créole Haché au veau sauce forestière	Pilons de poulet sauce barbecue Rougail saucisses	Daube de boeuf à la Provençale Omelette à la tomme	Rôti de porc sauce aux oignons caramélisés Penne creme courgette petits pois	Poisson blanc PMD pané croustillant Quiche potiron marron et oignon
G A R N I T U R E S				
Haricots plats à l'ail Polenta crémeuse	Pommes de terre lamelles sautées Purée de potiron	Epinards en branche béchamel Semoule	Courgettes braisées Penne rigate	Brocolis Riz créole Salade verte
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts	Fromage frais demi sel	Assortiment de yaourts Saint paulin	Assortiment de yaourts	Camembert
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits Crème dessert caramel	Compote pommes et fraises allégée en sucres Corbeille de fruits	Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat	Compote pommes et pêches allégée en sucres Corbeille de fruits

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**