

# Semaine du 17 au 21 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	Pizza au fromage	<b>Concombre vinaigrette maison</b>	<b>Coquillettes sauce cocktail</b>	<b>Duo de choux blanc et rouge</b>
Céleri rémoulade	Salade Corinne (riz, épaule, maïs)	Nid de macédoine et œuf	Assiette de crudités (carotte, céleri, tomate, salade)	Pâté de foie
<b>Moussaka</b>	<b>Echine de porc demi-sel</b>	<b>Sauté de bœuf en estouffade</b>	<b>Nuggets de volaille</b>	<b>Colin en écailles d'agrumes</b>
Filet de lieu à l'américaine	Croquettes de poisson à l'ail	Tarte à l'oignon	Pavé de lieu sauce crème	Omelette aux fines herbes
Blé	<b>Lentilles</b>	<b>Duo de courgettes et pommes de terre</b>	<b>Epinards à la béchamel</b>	<b>Semoule</b>
Brocolis	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Riz créole	Haricots verts
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>
<b>Cocktail de fruits</b>	<b>Compote de pommes et bananes</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Bâtonnet de glace à la vanille</b>
Corbeille de fruits	Pêche au sirop	Gaufre fantasia	Liégeois au café	Compote de pommes et bananes
Mousse chocolat au lait	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Fromage blanc	Corbeille de fruits
<b>Plats préférés</b>	<b>Innovation culinaire</b>	<b>Recettes développement durable</b>	<b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b>	

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Semaine du 17 au 21 septembre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Pâté de campagne	<b>Quiche lorraine</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS</b>  <b>BON APPETIT</b>
Taboulé	Salade mélangée de radis et emmental	Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)	Salade niçoise (haricots verts, tomates, œuf, batavia, basilic, ail, olives noires)	
Tomates farcies	<b>Sauté de dinde forestier</b>	<b>Saucisse fumée</b>	Feuilleté de poisson au beurre blanc	
<b>Poêlée de Guyane</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Haricots blancs à la tomate</b>	<b>Gratin de pommes de terre</b> (recette Michel Sarran)	
Riz pilaf	Macaroni	Gratin de fenouil à la niçoise	Poireaux béchamel	
<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	
<b>Compote de pomme et pain d'épices</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Flan au chocolat</b>	
Corbeille de fruits	Poire sauce chocolat	Flan abricotine	Cake croustillant crumble	
Smoothie & fraise	Yaourt aux fruits	Chouquettes	Corbeille de fruits	
<b>Plats préférés</b>	<b>Innovation culinaire</b>	<b>Recettes développement durable</b>	<b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b>	

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine