

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 Septembre 2012		Repas de Bienvenue Sirop de pomme cassis bio Salade de tomates Bifteak haché au jus Pommes smiles Fromage des Pyrénées Flan vanille	Taboulé vinaigrette aux herbes ☘ Sauté de bœuf sauce au maïs doux Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit à noyau	Céleri rémoulade Thon à la tomate basilic Tortis Pavé demi-sel Dessert de pommes bananes
Du 10 au 14 Septembre 2012	Pastèque Sauté de bœuf sauce poivrade Jardinière de légumes Yaourt nature sucré Gaufre poudrée	Penne au pesto rouge Cordon bleu Haricots beurre Vache qui rit Dessert de pomme abricot	Concombre en cubes Rôti de porc au romarin Blé Saint nectaire Mousse au chocolat au lait	**LA COURGETTE** Saucisson à l'ail/cornichon Courmentier de colin (Purée de courgettes) Fromage blanc Fruit annuel
Du 17 au 21 Septembre 2012	Carottes râpées Poulet façon poule au pot Haricots verts Coulommiers Dessert de pommes ananas	Salade de chou fleur en vinaigrette ☘ Bœuf tomat'olive Semoule Fromage blanc aromatisé Fruit à noyau	Radis roses/beurre doux Echine 1/2 sel Lentilles mijotées Emmental Flan vanille nappé de caramel	Salade de pâtes Beignets de poisson/quartier de citron Carottes et oignons au naturel Yaourt aromatisé Fruit à noyau
Du 24 au 28 Septembre 2012	Salade mexicaine (poivron, tomate, maïs, haricots rouges) Sauté de porc sauce marengo Carottes Fromage cœur cendré Fruit de saison	Betteraves crues râpées ☘ vinaigrette balsamique Rôti de bœuf Brocolis persillés Petits suisses aromatisés Gâteau au fromage blanc maison	Salade Coleslaw Œufs durs Ratatouille Cantadou Liégeois chocolat	Haricots verts, maïs Raviolis (Plat complet) Six de savoie Fruit annuel

☘ Vinaigrette maison

Légende :

Animation du mois : repas de bienvenue

Mon année gourmande :

- en Été: La Courgette

- en Automne : Le Potiron