



Semaine 38

Lundi 17 Septembre 2018

*Céleris bacon – Salade Niçoise – Tomates au basilic
Escalope panée – Côtes d'Agneau en croûte d'épices
Haricots verts persillés – Choux de Bruxelles aux lardons
Tomme des Pyrénées – Mimolette
Pêche Melba – Croustillant de pommes au caramel au beurre salé*

Mardi 18 Septembre 2018

*Taboulé – Riz niçois – Salade d'ebly au surimi
Rôti de bœuf – Steak à l'échalote
Printanière de légumes – Purée de céleris bio
Gouda – Samos
Carpaccio d'ananas à la vanille – Reines claudes*

Jeudi 20 Septembre 2018

*Chiffonnade au thon – Salade Coleslaw – Salade Pacifique
Couscous Poulet – Merguez
Salade verte
Bûche du pilat – Fourme d'Ambert
Soupe de melon aux pêches – Tajine de fruits*

Vendredi 21 Septembre 2018

*Pommes de Terre du p'tit Bouchon – Salade de légumes – Salade Romaine
Poisson du marché – Encornets à l'américaine
Riz safrané aux petits légumes – Pommes de terre persillées
Yaourt bio nature – Crème dessert vanille
Abricots – Salade d'agrumes à la coriandre*

*Le cuisinier,
Matthieu BOURRU*

*La Gestionnaire,
Pascale LAFFITE*



*La Principale,
Marylène MARCEAU*

