

MENUS DES GRANDS

Du Lundi 02 au Vendredi 06 Septembre 2019

Lundi	<p>Tomate à la vinaigrette Sauté de veau sauce tomate (veau français) Coquillettes Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
-------	--	--



Mardi	<p>Betteraves à la vinaigrette Escalope de poulet à la crème (volaille française) Chou-fleur béchamel Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Semoule au lait</p>
-------	---	--

Mercredi	<p>Taboulé Colombo de porc (porc normand VPF) Haricots verts Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
----------	---	---



Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de canard au jus (volaille française) Purée Saint Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>
-------	--	--

Vendredi	<p>Tarte au fromage Steak de poisson sauce aurore Poêlée provençale Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt aromatisé</p>
----------	--	---



MENUS DES GRANDS

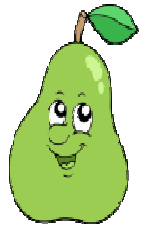
Du Lundi 09 au Vendredi 13 Septembre 2019

Lundi	<p>Concombres à la vinaigrette Boulette de boeuf BIO sauce tomate (VBF) Carottes vapeur Carré frais Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>
-------	---	--



Mardi	<p>Melon Steak de poisson sauce aurore Petits pois carottes Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc vanillé</p>
-------	--	--

Mercredi	<p>Haricots verts et thon à la vinaigrette Emineés de dinde à l'indienne (volaille française) Blé aux petits légumes Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Purée de poires / gâteaux secs</p>
----------	--	---




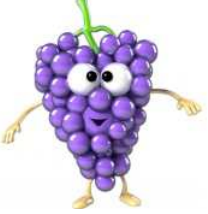

Jeudi	<p>Radis / beurre Jambon blanc (pore français) Coquillettes Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
-------	--	--

Vendredi	<p>Salade de pommes de terre et dés de dinde Daube à la provençale (VBF, raez à viande) Brocolis Edam Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt aromatisé</p>
----------	---	---



MENUS DES GRANDS

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Septembre 2019

Lundi	<p>Tomate à la vinaigrette Escalope de poulet au jus (volaille française) Haricots verts Tendré bleu Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature BIO au lait entier</p>	
Mardi	<p>Pastèque Omelette nature Pommes sautées Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>	
Mercredi	<p>Salade de pâtes vinaigrette Langue de bœuf sauce tomate (VBF) Poêlée provençale Chèvre Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / confiture</p>	
Jeudi	<p>Salade chiffonnade Brandade de poisson Rouge Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Entrée vanille</p>	
Vendredi	<p>Salade de blé provençale Sauté de porc sauce provençale (porc normand VPF) Choux de Bruxelles Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>	

MENUS DES GRANDS

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Septembre 2019

Lundi	<p>Concombres à la vinaigrette Coquillettes la bolognaise (VBF) Et gruyère râpé Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
-------	--	---



Mardi	<p>Salade de blé provençale Sauté d'agneau sauce tomate (UE) Haricots beurre Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Riz au lait</p>
-------	---	--------------------------------------

Mercredi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Escalope de poulet sauce tomate (volaille française) Semoule Cantalais Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
----------	--	--





Jeudi	<p>Taboulé Steak de poisson sauce citron Brocolis Brie Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>
-------	--	--

Vendredi	<p>Melon jaune Emineés de boeuf aux champignons (VBF, race à viande) Petit pois à la française Bleu douceur Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / barre de chocolat</p>
----------	---	---



MENUS DES GRANDS

Du Lundi 30 Septembre au Vendredi 04 Octobre 2019

Lundi	<p>Potage « maison » Escalope de poulet sauce normande (volaille française) Purée de carottes Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>	 <p>Mange ta soupe !</p>
Mardi	<p>Concombres sauce fromage blanc Sauté de boeuf sauce tomate (VBF, race à viande) Chou-fleur béchamel Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Bouillie</p>	
Mercredi	<p>Salade strasbourgeoise Sauté de porc sauce aigre douce (porc normand VPF) Poêlée provençale Chantrelle Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>	
Jeudi Menu Midi-Pyrénées	<p>Salade chiffonnade Sauté de canard (volaille française) Haricots coco tomates Tomme noire Pyrénées (IGP) Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Gâteau Basque</p>	
Vendredi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Steak de poisson sauce aurore Haricots verts Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / beurre</p>	