

Menus septembre 2019

lundi 2	mardi 3		jeudi 5	vendredi 6
concombre à la crème cuisse de poulet pommes de terre rissolées gouda flamby	taboulé rôti de porc brocolis cantal prunes		melon filets de merlu petits pois coulommiers tarte aux pommes	salade verte sauté de bœuf riz petits suisses Pêche
lundi 9	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
carottes râpées poissons panés flageolets leerdammer compote fraise	salade de pâtes multicolores merguez tian de légumes brie abricots		radis jambon blanc frites camembert glace	salade de tomates emincés de dinde gratin de courgettes edam semoule au lait
lundi 16	mardi 17		jeudi 19	vendredi 20
pastèque sauté de joue de boeuf semoule yaourt sucré nectarine	pâté de campagne boudin pommes fruits riz au lait pêche		céleri rémoulade filet de colin + sauce blé petits suisses pomme	salade de blé côtes de porc carottes tome Prunes
lundi 23	mardi 24		jeudi 26	vendredi 27
betteraves + maïs sauté de veau coquillettes fromage blanc raisins	salade de tomates + thon rôti de dindonneau haricots blancs morbier pêche		salade de riz escalopes de dinde haricots verts cantal banane	melon saumon epinards à la crème emmental marbré chocolat
lundi 30	mardi		jeudi	vendredi
salade fusili + surimi jambon braisé chou-fleur saint-nectaire Prunes				

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.