









# MENU SEPTEMBRE 2021

Tous nos repas sont  
confectionnés  
sur place

		Jeudi 02/09		Vendredi 03/09	
		Salade Steak/ Frites Glace		Taboulé Poisson/jardinière Fromage /Fruit	
Lundi 06/09	Mardi 07/09	Mercredi 08/09	Jeudi 09/09	Vendredi 10/09	
Carottes râpées Cordon bleu Haricots verts Tarte aux pommes	Caviar d'aubergine Poisson Riz Fruit	Salade d'haricots verts Boulette de bœuf Semoule Fromage Salade de fruits	Tomate/maïs Raviolis aux légumes Fromage Fruit 	Croque monsieur Roti de veau Ratatouille Fruit	
Lundi 13/09	Mardi 14/09	Mercredi 15/09	Jeudi 16/09	Vendredi 17/09	
Salade de riz Rosbeef Courgettes Fromage/fruit	Salade de lentilles Pizza Salade  Crème	Tomate/surimi Jambon grill Pomme de terre Yaourt bio 	Saucisson Poisson Jardinière Fruit	Tomate mozzarella Sauté de dinde Gnocchis Fromage blanc bio 	
Lundi 20/09	Mardi 21/09	Mercredi 22/09	Jeudi 23/09	Vendredi 24/09	
Salade grecque Omelette au fromage Fruit 	Salade Parmentier de poisson Glace	Salade niçoise Tomate farcie Melon	Betterave Sauté de veau bio  Semoule /fruit	Menu à thème Repas basque	
Lundi 27/09	Mardi 28/09	Mercredi 29/09	Jeudi 30/09		
Crudité Saucisse de volaille Purée Compote bio 	Salade de crozet Roti de porc Courgette Fruit	Terrine Veau aux olives Elby Fromage/fruit	Concombre Poisson à l'espagnole Riz Glace		

Menus établis par la commission réunie en présence de :

M. FERNANDEZ : Responsable cuisine, M. DELESSARD : Cuisinier Auberge Neuve, Mme AUBUT, M.GILLES et Mme ANGELI  
Prochaine réunion le vendredi 10 septembre à 14h à l'école Renée Bessi