



## En septembre 2016 AU RESTAURANT MUNICIPAL

Jeudi	1	Taboulé	Rosbeef	Haricots verts	Vache qui rit	Fruit
Vendredi	2	Melon	Filet de poisson en sauce	Semoule de couscous	Saint Paulin	galettes bio
Lundi	5	Filet de sardines	Sauté de veau	Printanière de légumes	Petit suisse	Fruit
Mardi	6	Tomates	Rôti de porc BBC	Fusillis		Yaourt aromatisé bio
Jeudi	8	Salade à la bretonne	Emincé de volaille	Salsifis à la provençale		Glace
Vendredi	9	Céleri remoulade	Pané de colin	Riz aux petits légumes	Six de savoie	yoco brassé
Lundi	12	Haricots verts bio au thon	Dés de poisson	Brocolis	Leerdammer	Compote de pommes
Mardi	13	Salade verte	Paupiette de veau	Petits pois	Yaourt bio	Plumetis au chocolat
Jeudi	15	Concombres à la bulgare	Chipolatas	Lentilles bio	Fromage	Fruit
Vendredi	16	Paté de campagneBBC	Sauté de dinde	Carottes persillées	Camembert bio	Fruit
Lundi	19	Melon	Cordon bleu	Garniture de céleri		Mousse à la fraise
Mardi	20	Salami	Langue de bœuf	Légumes cordial	liégeois à la vanille	Biscuit
Jeudi	22	Radis beurre	Couscous de la mer	Semoule	Cantadou	Fruit bio
Vendredi	23	Batavia	Hachis parmentier		Tome bio	Fruit
Lundi	26	Œuf dur mimosa	Bœuf bourguignon	Pommes vapeur	Gélifié au caramel	Fruit
Mardi	27	Céleri au citron	Brochette de dinde	Poêlée de légumes	Chanteneige	Cocktail de fruits
Jeudi	29	Betteraves rouges	Pané de colin	Chou fleur	Fromage	Fruit
Vendredi	30	Tomates	Sauté de porc BBC	Riz de Camargue		Crème dessert chocolat bio

BBC : filière Bleu Blanc Cœur

Issus de la production locale

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement