



# Vos menus du mois de Septembre 2018

## Lundi

Du 3 au 7 septembre

Betteraves au fromage blanc  
Hachis parmentier  
Yaourt aromatisé  
 Banane

Du 10 au 14 septembre

Salade du potager  
Chili con carné  
Riz créole  
Chanteneige  
 Raisins blancs

Du 17 au 21 septembre

Salade de pommes de terre  
à l'échalote  
Poisson pané et citron  
Purée de brocolis  
Carré de l'est à la coupe  
 Poire de saison

Du 24 au 28 septembre

Taboulé à l'oriental  
Boulettes de bœuf au jus  
Brunoise de légumes  
Petit suisse aux fruits  
 Pomme de saison

## Mardi

Salade de tomates à l'échalote  
Filet de merlu meunière  
Jardinière de légumes au jus  
Petit moulé nature  
Flan nappé

Céleri rémoulade  
Escalope de poulet sauce robert  
Courgettes persillées et  
pâtes papillons  
Gouda à la coupe  
Mousse au chocolat

Salade de riz  
Sauté de bœuf à la méridionale  
Carottes persillées  
Edam à la coupe  
 Kiwi

\*Rosette de Lyon et cornichons  
*Roulade de volaille*  
Aiguillettes de poulet sauce  
aigre douce  
Riz blanc  
 Fromage fondu Le Fromy  
prunes de saison

## Mercredi

Carottes râpées à l'orange  
\*Echine de porc à la diable  
*Escalope de poulet à la diable*  
Macaronis  
Samos  
 Muffin aux framboises

Salade de lentilles façon tapenade  
Dos de colin au velouté de basilic  
Choux fleurs en gratin  
Fromage blanc nature  
Pêche

Salade de tomates au basilic  
Tortilla de patate  
Ratatouille niçoise  
Tartare ail et fines herbes  
flan au chocolat

Concombre à la ciboulette  
en salade  
Paleron de bœuf sauce Saint Laurent  
Purée de pommes de terre  
Carré fondu  
Velouté fruit

## Jeudi

Repas froid  
Salade de pommes de terre  
Oeufs durs à la mayonnaise  
Salade printanière  
 Brie Val de Saône  
à la coupe  
 Poire

Salade de mâche  
Couscous à la marocaine  
Semoule couscous et merguez  
 Pavé 3 provinces de  
Haute Saône à la coupe  
Compote de pommes

Repas à thème  
L'Automne

Salade de choux rouges  
aux raisins  
\*Jambon braisé sauce fermière  
*Jambon de dinde braisé*  
Haricots beurrés persillés et  
Flageolets persillés  
Petit moulé aux noix  
 Tarte aux pommes

Salade de boulgour  
Filet de hoki à la crème  
Epinards en branches  
Camembert à la coupe  
 Raisins blancs

## Vendredi

Blé en salade  
Emincé de rôti de veau sauce forestière  
Haricots plats  
Emmental à la coupe  
Prunes de saison

Salade coleslaw  
\*Knacks et ketchup  
*Knacks de volaille et ketchup*  
Pommes de terre frites  
 Vache qui rit  
Ile flottante

Salade scarole  
Tagliatelles à la bolognaise  
Yaourt nature sucré  
 Banane

Carottes râpées au citron  
\*Rôti de porc chasseur  
*Rôti de dinde sauce chasseur*  
Petits pois au jus  
 Roussot des Vosges à la coupe  
Mini chou à la vanille  
et sauce choco

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc

Recette du Chef

Agriculture Raisonnée

Produit local

Nouvelle recette

