


# Menus du mois de Septembre 2017

	Semaine du 4 au 8	Semaine du 11 au 15	Semaine du 18 au 22	Semaine du 25 au 29
LUNDI	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes fraîches éuvées</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes fraîches râpées</p> <p>Escalope de porc au jus</p> <p>Choux fleur en gratin</p> <p>Emmental</p> <p>Flamby</p>	<p>Salade tomates mozzarella</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Petit St Romain</p> <p>Pêche au coulis de fruits rouges</p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Cotes de blettes en sauce tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Pastèque</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Pommes anglaises persillées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Sauté de dinde marengo</p> <p>Farfalles au beurre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pommes de terre au thon</p> <p>Sauté de veau basquaise</p> <p>Haricots beurres persillés</p> <p>Fromage blanc battu</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de boeuf aux olives</p> <p>Macaronis au beurre</p> <p>Brique du forez</p> <p>Compote</p>
JEUDI	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Boeuf bourguignon</p> <p>Torsades au beurre</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lentilles du puy en salade</p> <p>Paleron de boeuf braisé</p> <p>Salsifis en sauce tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte à l'oignon</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise au curry</p> <p>Saucisse de toulouse au jus</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>
VENDREDI	<p>Celeri frais en remoulade</p> <p>Filet de hoki à la ciboulette</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Artichauts vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Dos de colin à l'espagnole</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de saumon à l'oseille</p> <p>Pommes anglaises persillées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade piemontaise</p> <p>Filet de poisson frais sauce hollandaise</p> <p>Brocolis au beurre</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Crème dessert chocolat</p>

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.

L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002).

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits de saison

 Produits régionaux