










MENU DU 16 AU 20 SEPTEMBRE

(Sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI 16	Artichaut sauce Yaourt
	 Sauté de poulet Gaston Gérard 
	Gratin Dauphinois
	Faisselle
MARDI 17	Tarte citron meringuée
	Betteraves râpées ciboulettes
	 Poisson en sauce 
	Riz / haricots plats
	Carré frais
MERCREDI 18	Baba au rhum
	Taboulé
	Aubergine farcie
	Coquillettes 
	Buchette de chèvre
JEUDI 19	Fruit frais
	Salade composée
	 Noix de joue de porc
	Pâtes / julienne de légumes
	Brie
VENDREDI 20	Liégeois de fruits
	Crudités
	 Bœuf aux olives 
	Gratin de courgettes et Pommes de terre
	Samos
VENDREDI 20	Salade de fruits / biscuits 

Bon appétit.

HIVER	PRINTEMPS	ÉTÉ	AUTOMNE
MÉTÉOROLOGIE	MÉTÉOROLOGIE	MÉTÉOROLOGIE	MÉTÉOROLOGIE
1er DÉCEMBRE au 29 FÉVRIER	1er MARS au 31 MAI	1er JUIN au 31 AOÛT	1er SEPTEMBRE au 30 NOVEMBRE
CALENDRIER	CALENDRIER	CALENDRIER	CALENDRIER
21 DÉCEMBRE au 19 MARS	20 MARS au 19 JUIN	20 JUIN au 21 SEPTEMBRE	22 SEPTEMBRE au 20 DÉCEMBRE
