







# Menus Septembre 2017

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2017-2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 SEPT 2017	Salade de tomates Epinards florentine Petits suisses	Betteraves râpées Fricassée de dinde au curry Pates Crème dessert choco 	Coleslaw Roti de bœuf Gratin d'aubergines Yaourt Raisin	Médailillon de surimi Côtelette de porc Lentilles du Puy Fromage  Abricot au sirop	Concombre Bulgare Blanquette de veau Poêlée de carottes Pomme golden
Du 11 au 15 SEPT 2017	Salade verte Gratin de poisson Pommes vapeur Ananas au sirop	Quiche Lorraine Escalope de dinde Courgettes en gratin Nectarines	Carottes râpées Gratin de ravioli Tartelette aux fruits	Chou-fleur vinaigrette Filet de Hoki Riz créole Fromage  Banane	Oeufs Mimosa Roti de porc Gratin Dauphinois Pomme
Du 18 AU 22 SEPT 2017	Pizza Poulet rôti Ratatouille Glace	Salade d'endives emmental Filet de colin Haricots verts persillés Tarte aux pommes	Salade de tomates Mozzarella Curry d'agneau Flageolets Yaourt aux fruits	Rosette radis beurre Emincé de dinde à la noix de coco Tagliatelles Raisin	Taboulé  Nuggets de poisson Petits pois Fromage Salade de fruits de saison
Du 25 au 29 SEPT 2017	Pamplemousse Omelette au fromage Blé gourmand Poire au chocolat	Salade de haricots verts Sauté de dinde a l'estragon Riz  Yaourt aux fruits	Feuilleté au fromage Filet de colin Brocolis Prunes	Salade de tomates Gardiane de taureau Carottes sautées Fromage Compote 	Courgettes rapées Lapin à la moutarde Coquillettes Glace

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu  
Franck Charignon

Le Directeur Général des Services  
Christophe Baroné

Le Maire  
Chistian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine européenne

Protéine

Produit laitier