

# Menus Septembre 2018

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2018 - 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 03 au 07 SEPT 2018	Salade de tomates Epinards florentine Petits suisses	Betteraves râpées Fricassée de dinde au curry Pates Crème dessert chocolat 	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 10 au 14 SEPT 2018	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 17 AU 21 SEPT 2018	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 24 au 28 SEPT 2018	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  
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine européenne

Protéine

Produit laitier