



MENU Septembre

Une rentrée qui déchire

7 jours pour bien reprendre le rythme



	MIDI	SOIR
1	Poivrons rôtis sauce vinaigrette Brandade de colin gratinée Nectarine	Rôti de dinde au four Flageolets verts Yaourt nature et Mûres
2	Mélange de salade, maïs, Noix, Bleu (huile de noix, vgte cidre) Reste du rôti de dinde froid Taboulé de boulgour au citron Fromage blanc et cannelle	Tomate du jardin Bol de lentilles du puy Oignons et carottes cuites Prunes ou mirabelles
3	Betterave à la vinaigrette Harengs à l'huile pomme de terre Pomme granny smith	Côte de porc aux herbes grillées Haricots verts persillés Pain complet Fromage
4	Asperge vinaigrette en conserve Salade de pâte, tomates, lardons, fêta, olives Crème dessert chocolat	Salade Coleslaw Quiche Oignons et champignons Salade verte Pomme au four
5	Tartines chaudes aux champignons sur pain complet Emmental Kiwi	Soupe de tomates Dos de colin et citron Riz parfumé Raisin
6	Ravioli au bœuf Sauce tomate et fromage gratiné Compote de fruits maison	Butternut farci aux champignons et au chèvre frais Pain complet Raisin
7	Chou rouge râpé ail et citron Lapin à la moutarde Légumes d'automne rôtis au four Pain complet Tarte aux poires	Velouté de légumes Galette Bretonne jambon fromage Salade verte

