

# DEJEUNER - Septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>2</p> <p>Melon Poisson Ratatouille Fromage Compote</p>	<p>3</p> <p>Salade grecque aux pois chiches Bœuf provençale Pâtes Yaourt</p>	<p>4</p> <p>Terrine de légumes Cordon bleu Petits pois Camembert Pêche</p>	<p>5</p> <p>Pamplemousse Blanquette de dinde Pommes vapeur Fromage blanc et coulis</p>	<p>6</p> <p>Chili con carne Riz Salade verte Beignet au chocolat</p>
<p>9</p> <p>Betterave vinaigrette Sauté de dinde à la moutarde Blettes persillées Camembert Panna cotta confiture d'abricot</p>	<p>10</p> <p>Salade de museau Gratin de poisson Coquillettes Emmental Raisin</p>	<p>11</p> <p>Chou blanc à la vinaigrette Sauté de porc au cidre Pommes de terre rissolées Cantal Pomme</p>	<p>12</p> <p>Rosette Cuisse de poulet rôtie au thym Petits pois Mi-chèvre Banane</p>	<p>13</p> <p>Chou-fleur vinaigrette Poisson frais sauce curry Semoule de couscous St-Paulin Mousse au chocolat</p>
<p>16</p> <p>Médaille de surimi mayonnaise Chili corn carne Riz Coulommiers Prunes</p>	<p>17</p> <p>Salade façon Grecque (Concombre fêta tomates olives) Poisson pané sauce tartare Pommes de terre vapeur Ile flottante</p>	<p>18</p> <p>Couscous garnis Légumes couscous Semoule Tomme blanche Tarte fine aux pommes</p>	<p>19</p> <p>Salade de lentilles aux petits légumes Escalope de porc sauce chorizo Pennes Mimolette Poire</p>	<p>20</p> <p>Pâté de campagne Poisson du jour sauce hollandaise Riz créoles Brie Pêche au sirop</p>
<p>23</p> <p>Betteraves vinaigrette Blanquette de poisson Riz basmati Camembert Liégeois au chocolat</p>	<p>24</p> <p>Duo melon et pastèque Boudin noir Purée de pommes de terre St-Paulin Yaourt fermier</p>	<p>25</p> <p>Salade de cervelas échalote persil Sauté de porc au curry Haricots beurre Mi-chèvre Pomme</p>	<p>26</p> <p>Céleri rémoulade Daube de bœuf aux épices cajun Pennes Emmental Clafoutis aux raisins</p>	<p>27</p> <p>Paëlla garnie Poulet moules chorizo poivron oignon riz petits pois Salade verte Petit suisse sucré Ananas au sirop</p>