



**SEMAINE DU LUNDI 07 AOUT AU 13 SEPTEMBRE 2020**

<b>Lundi 07</b>	<b>Mardi 08</b>	<b>Mercredi 09</b>	<b>Jeudi 10</b>	<b>Vendredi 11</b>	<b>Samedi 12</b>	<b>Dimanche 13</b>
Betteraves sauce Ravigote Pates à la carbonara Fromage blanc Fruit frais	Feuilleté au fromage Saute de veau Marengo Haricots verts persillés Camembert Fruit frais	Choux fleurs en vinaigrette Hachis parmentier Saint Moret Yaourt aromatisé	Salade composée Sauté de dinde au citron et basilic Purée de courgettes Buchette de chèvre Tarte à la griotte	Carottes râpées à l'échalote Filet de colin bordelaise Riz indien Gouda Liégeois au chocolat	Pomme de terre en salade Rôti de porc au vin rouge Petits pois Chaource Fruit frais	Tomates antiboises Couscous à l'agneau Farandole de fromages Tarte au citron

**SEMAINE DU LUNDI 14 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 2020**

<b>Lundi 14</b>	<b>Mardi 15</b>	<b>Mercredi 16</b>	<b>Jeudi 17</b>	<b>Vendredi 18</b>	<b>Samedi 19</b>	<b>Dimanche 20</b>
Rillettes de colin à l'estragon Paupiette de volaille à la forestière Piperade Tomme noire Fruit frais	Concombres vinaigrette Roti de porc aux herbes Macaronis Edam Tarte aux poires	Salade de riz printanière Boulettes d'agneau au jus Légumes couscous Camembert Fruit frais	Œufs mimosa Bœuf bourguignon Pommes vapeur Emmental Fruit frais	Tomates mozzarella Filet de lieu sauce homardine Brunoise de légumes Yaourt nature Tarte extrêmement normande	Melon Côte de porc sauce charcutière Coquillettes au beurre Bleu Café Liégeois	Pate en crouste Cuisse de canette au cidre Tomates provençales/pommes sautées Farandole de fromages Gâteau aux noix