



MENUS VEGETARIENS

Semaine du 17 au 21 septembre 2018

LUNDI	MARDI
<p>Melon Pomelos</p> <p>Pané de blé tomate mozzarella Pommes noisettes Farfalle au gruyère</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> Babybel <u>Fruit</u>  Crème dessert praliné</p>	<p>Salade Athéna Tomate mimosa</p> <p>Steack haché de thon sauce provençale Colin gratiné au fromage Semoule au beurre Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Tome blanche <u>Fromage frais aux fruits</u> Fruit <u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux fromages Salade de pâtes</p> <p>Poisson pané Carottes au jus Endives caramélisées</p> <p><u>Saint-Paulin</u> Kiri Fruit <u>Clafoutis tutti frutti « maison »</u></p>	<p>Salade laitue vinaigrette à l'échalote</p> <p>Boulette de sarrasin Haricots verts Macédoine de légumes</p> <p><u>Edam</u> Tartare nature <u>Fruit</u> Compote de pommes </p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Pastèque Salade fraîcheur</p> <p>Filet de colin en sauce Spaghetti Gratin dauphinois</p> <p><u>Pyrénées</u> Yaourt aromatisé <u>Fruit</u> Liégeois vanille</p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : Radis, carottes, céleri</p> <p><u>Salade Athéna</u> : Concombres, tomates, féta, olives noires oignons rouges.</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes aux recommandations.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »