



M  
E  
N  
U  
S

de

Septembre  
2017

Service commun de  
restauration du SICOVAL

**Lundi 4**  
Salade piémontaise  
Nuggets de poulet  
Epinards à la crème  
Cantal doux  
Fruit de saison

**Mardi 5**  
Melon  
Poisson pané  
Gratin dauphinois  
Yaourt vanille **BIO** 🍀

**Mercredi 6**  
Œuf dur et mayonnaise  
Paupiette de veau aux échalotes  
Riz  
Cœur cendré  
Fruit de saison **BIO** 🍀

**Jeudi 7**  
Rosette et cornichon  
Brandade de poisson  
Edam  
Fruit de saison

**Vendredi 8**  
Laitue et emmental en dés  
Saucisse grillée  
Poêlée arlésienne  
Croustade

**Lundi 11**  
Salade coleslaw  
Haut de cuisse de poulet basquaise  
Pilon de poulet rôti (maternelle)  
Pommes noisette  
Fromage  
Compote **BIO** 🍀

**Mardi 12**  
Quiche aux poireaux  
Omelette **BIO** 🍀  
Gratin de courgette et pommes de  
terre  
Tome noire  
Fruit de saison

**Mercredi 13**  
Melon jaune  
Moussaka  
Yaourt aromatisé  
Pain d'épices

**Jeudi 14**  
Lentilles en salade  
Filet de poisson meunière  
Haricots verts et fondue  
d'oignons **BIO** 🍀  
Comté  
Fruit de saison

**Vendredi 15**  
Radis et beurre  
Sauté de bœuf\* aux olives  
Blé  
Crème dessert vanille

**Lundi 18**  
Friand au fromage  
Cordon bleu  
Petits pois **BIO** aux oignons  
Fruit de saison

**Mardi 19**  
Mâche et fourme d'Ambert  
Paella au poulet  
Mousse au chocolat

**Mercredi 20**  
Macédoine à la russe  
Pépites de poisson meunière  
Gratin de chou-fleur  
Vache qui rit  
Fruit de saison

**Jeudi 21**  
Melon  
Hachis parmentier  
Yaourt aux fruits mixés

**Vendredi 22**  
Taboulé  
Sauté d'agneau à la néozélandaise  
Duo de carottes vichy  
Kiri  
Fruit de saison **BIO** 🍀

**Lundi 25**  
Radis et beurre  
Boulettes de bœuf à la tomate  
Boulgour  
Yaourt vanille **BIO** 🍀

**Mardi 26**  
Laitue et mimolette en dés  
Emincé de poulet à la moutarde  
Haricots beurre aux lardons  
Donut au sucre

**Mercredi 27**  
Betteraves en vinaigrette  
Jambon blanc  
Pommes dauphines  
Babybel  
Fruit de saison

**Jeudi 28**  
Pommes de terre pêcheur  
Filet de poisson lieu frais  
Beignets de courgette  
Camembert **BIO** 🍀  
Fruit de saison

**Vendredi 29**  
Tomates en vinaigrette au basilic  
Sauté de veau\* aux pruneaux  
Riz  
Yaourt sucré **BIO** 🍀