

Menu du lundi 02 AU 06 septembre 2019

	lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Entrée	Salade russe Gratin de chou chou RBI Tomate à l'Edam	Taboulé Salade de carottes créole Achards de courgettes.		Julienne de courgette et carottes pei en crudité + Crudités vinaigrette. Carotte râpées pei	Salade verte / tomates (bio) Salade de tomate maïs Carottes et chou râpées vinaigrette
Plat principal	Omelette à la ratatouille. Saucisse grillée de porc Civet de Cabri	Fricassée de dinde aux petits pois Carbonade de bœuf Filet de poisson meunière.	Couscous Merguez/boulette Couscous de poisson	Cari poulet. Brochette de poisson à l'orientale Cordon bleu de dindonneau	Macaroni à la Portugaise. Saucisses de poulet grillée. Chili con carne
Accompagnement	Pois du Cap. Rougail Dakatine au combava Fricassé de citrouille. Riz blanc	Pâtes au beurre . Haricots verts Pain parisien.	Semoule et raisins.	Rougail Margoze Brèdes Riz blanc Lentilles.	Riz blanc Rougail tomate Daube de choux Haricots rouges créoles
Dessert	Emmental portion et biscuit Yaourt brassé au sucre Bananes " Bio"	Fromage portion (camembert) et biscuits Pitaya. Yaourt sucré	Fruit de la passion. Fromage frais aux fruits	Fromage des Plaines et confiture goyaviers. Madeleine Salade de fruits frais	Yaourt aux fruits Kiwi Paires fraîches