


# Menus Eyguieres 2020 / 4 Composantes



Du 7 au 11 septembre 2020

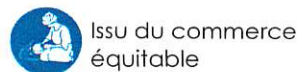
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tomate croque sel Radis croque sel	Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne	Mellon Gallia Pastèque		Macédoine de légumes
Plat protidique	Bolognaise de bœuf charolais	Salade Verte <b>Omelette au fromage</b>	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	Rôti de veau au romarin	Betteraves Pavé de colin d'Alaska sauce crème
Sa garniture	Farfalle Courgettes à l'ail	 Blé Epinards branches à la crème	Semoule Ratatouille	Purée de courgette et Pommes de terre	Riz Fondue de Poireaux
Produit laitier	Samos Vache qui rit		Carré Tomme noire	Saint-Nectaire AOP ST Paulin	Mimolette Gouda
Dessert		Fruits de saison		Fruits de saison	



# Menus Eyguieres 2020 / 4 Composantes


Du 14 au 18 septembre 2020

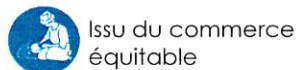
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Courgettes râpées Chou blanc râpé	Salade de tomate Vinaigrette au cumin Concombre au Yaourt 	<b>**Amuse-bouche : Fromage fournols**</b>	Carottes râpées Cèleri Rémoulade
Plat protidique	Roti de Porc au Jus	Sauté de thon sauce armoricaine	Emincé de bœuf sauce niçoise (poivron, oignon, tomate, ail, thym)	Couscous aux légumes, pommes et boulettes de sarrasin 	Broccomentier de Merlu
Sa garniture	Lentilles mijotées Carottes persillées	Boulgour Haricot vert à l'ail	Pommes de terre Tomate à la Provençale	Semoule Légumes Couscous (Carottes, Navet, Courgettes) Yaourt aromatisé	Purée de Pommes de terre et Brocolis
Produit laitier	Petit Cotentin Chantneige	Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits	Montcadi croûte noire Edam	Yaourt nature	Camembert Carré
Dessert	Fruits de saison			Abricotier 	



# Menus Eyguieres 2020 / 4 Composantes

Du 21 au 25 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg vinaigrette		Melon		
Plat protidique	Salade de Tomates Emincé de veau au jus	Daube de bœuf à la provençale (tomate, olives)	Pastèque  Omelette aux fines herbes 	Paëlla de la mer	Dinde sauce champignon
Sa garniture	Coquillettes et Fromage râpé Courgettes persillées Tomme blanche	Blé  Ratatouille Cantal AOP	Gratin de Pommes de terre Potiron Saint Paulin	Riz  Petits pois et poivrons Petit fromage frais nature	Semoule  Carottes à l'ail Vache qui rit
Produit laitier	Gouda	Emmental AOP	Mimolette	Fromage blanc Nature	Samos
Dessert		Fruits de saison		Fruits de saison	Mousse chocolat  Crème dessert Chocolat



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus Eyguieres 2020 / 4 Composantes

Du 28 septembre au 2 Octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Tapenade Verte	Salade verte	<b>**Amuse-bouche : Quinoa huile d'olive**</b>	Salade de tomates
Plat protidique	Boulette de Bœuf sauce tomate basilic	Tapenade Noire Emincé de porc sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja)	Carotte râpée Pavé de colin sauce crevettes	Rôti de veau au jus	Concombre tsaziki Nuggets de Fromage
Sa garniture	Penne Rigate Aubergine Parmesane	Purée Pomme de terre et Brocolis	Riz créole Julienne de légumes (Carotte, Céleri et Courgettes) Camembert	Boulgour Haricots beurre	Blé Epinards en branches à la béchamel et
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré Yaourt Arome	Saint Nectaire AOP Six de Savoie	Brie	Emmental ST Paulin	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fruits de saison			Fruits de saison	



Tous les fruits et légumes sont Issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef