



## GRAND LANGRES MENU DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2019



LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
<i>Betteraves rouges</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>	<i>Carottes rapées</i>	<i>Pomelos</i>	<i>Saucisson à l'ail</i>	<i>Pâté en croûte</i>
<i>Langue de bœuf</i>	<i>Emincé de volaille au curry</i>	<i>Jambon grillé</i>	<i>Paupiette de veau</i>	<i>Filet de poisson citron</i>	<i>Rôti de porc sauce charcutière</i>	<i>Sauté de canard au jus tomate</i>
<i>Purée</i>	<i>Petits pois</i>	<i>Pommes de terre persillées</i>	<i>Choux fleur</i>	<i>Riz pilaf</i>	<i>Julienne de légumes et tortis</i>	<i>Haricots</i>
<i>Pyrenée</i>	<i>Camembert</i>	<i>Fromagère</i>	<i>Coulommier</i>	<i>Assortiments</i>	<i>Saint Nectaire</i>	<i>Chaource</i>
<i>Raisin</i>	<i>Velouté fruits</i>	<i>Nectarine</i>	<i>Crème chibouste oréo</i>	<i>Prunes</i>	<i>Pomme cuite</i>	<i>Gâteau Basque</i>
	<i>Yaourt fruit aspartame</i>		<i>Forêt noire sans sucre</i>			



## GRAND LANGRES MENU DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2019



LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
<i>Crêpes à l'emmental</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Œufs sauce rose</i>	<i>Betteraves</i>	<i>Quiche lorraine maison</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Pâté Breton</i>
<i>Bœuf Bourguignon</i>	<i>Pilons de poulet tex mex</i>	<i>Sauté de porc à la moutarde</i>	<i>Boules au bœuf sauce poivre</i>	<i>Saumonette sauce citron</i>	<i>Tartiflette</i>	<i>Cuisse de pintade au cidre</i>
<i>Carottes pommes de terre</i>	<i>Poellée saladaise</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Purée</i>	<i>Cordiale de légumes</i>	<i>Jambon</i>	<i>Poelée campagnarde</i>
<i>Emmental</i>	<i>Coulommier</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Brie</i>	<i>Tomme grise</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>St Florentin</i>
<i>Crème vanille</i>	<i>Raisin</i>	<i>Quetsches</i>	<i>Crème chibouste café speculos</i>	<i>Abricots au sirop</i>	<i>Pomme</i>	<i>Pavé amande cassis</i>
<i>Fromage blanc aspartame</i>			<i>Flan aspartame</i>			