

# MENU DU 17 AU 21 septembre

## lundi

Avocat au thon – Tomates/féta – Carottes aux raisins  
Cuisse de poulet à la moutarde (frais Anjou)  
Sauté de dinde au pain d'épice (frais Anjou)  
Poisson du jour  
Haricots verts – Tomate à la provençale (frais)  
Fromage



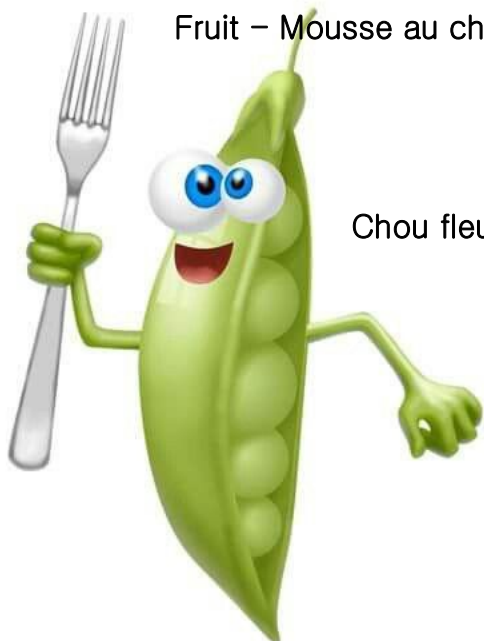
## MARDI

Salade au chèvre chaud – Œuf au saumon fumé – Pomelos  
Cappelletti sauce italienne  
Boudin blanc à l'ancienne  
Poisson du jour  
Poêlée d'été  
Fromage  
Fruit – Tarte aux pommes



## JEUDI

Salade piémontaise – Tomate/maïs à la vinaigrette – Melon  
Boulettes de bœuf à l'orientale  
Travers de porc au cumin  
Poisson du jour  
Semoule nature – Brocolis  
Fromage  
Fruit – Mousse au chocolat artisanale



## VENDREDI

Chou fleur cocktail – Cornet de jambon à la russe – Salade/mimolette  
Omelette au fromage (frais)  
Escalope panée sauce aigre douce (frais Anjou)  
Petits pois – Légumes pot au feu  
Fromage  
Fruit – Yaourt aux fruits (producteur)