



**Lundi 6 septembre**

Rillettes de thon – Salade Coleslaw – Tomate et œuf  
Escalope viennoise – Paupiette de veau  
Pâtes sauce tomate – Courgettes sautées à l’huile d’olive  
Yaourt – Fromage  
Mousse au chocolat – Eclair – Fromage blanc aux fruits – Fruit.

**Mardi 7 septembre**

Salade océanne – Œuf mayonnaise – Carottes au jus de citron  
Rôti de porc sauce moutarde – Rôti de bœuf à la Béarnaise  
Frites (Collège) – Haricots verts – Gratin de chou-fleur (Lycée)  
Yaourt – Fromage  
Crème catalane au chocolat – Glace – Pomme au four framboise-vanille – Fruit.

**Mercredi 8 septembre**

Salade lyonnaise – Pastèque – Terrine de saumon à la crème  
Poulet Tex-Mex – Escalope de saumon sauce champagne  
Pommes frites – Tomate provençale  
Crumble aux pommes – Tarte au citron meringuée – Fruit.

**Jeudi 9 septembre**

Chou-fleur en vinaigrette – Saucisson sec – Salade méli-mélo  
Brochette de dinde – Sous-noix de veau rôtie  
Ratatouille – Poêlée automnale  
Yaourt – Fromage  
Gâteau marbré – Mousse à la framboise – Oreillons d’abricots – Fruit.

**Vendredi 10 septembre**

Taboulé – Cornet jambon-macédoine – Salade verte, tomate et pomme  
Dos de colin sauce homardine – Omelette au jambon  
Petits pois à la française – Carottes persillées  
Yaourt – Fromage  
Liégeois à la vanille – Millefeuilles – Tarte Tropicane – Fruit.

**Ces menus sont fixés comme tels pour cette semaine sauf modifications de dernière minute indépendantes de notre volonté.**

**Le Chef de Cuisine et l’Intendant.**