



MENUS SEPTEMBRE 2017



VILLE DE VICHY

04-sept	05-sept	07-sept	08-sept
Concombre BIO vinaigrette  Poulet rôti au paprika Poêlée de légumes (légumes BIO) Bleu (T) Semoule au lait	 Pain de brunoise & sauce aneth (T) Filet de limande meunière & citron Penne (penne BIO) Mimolette (T) Fruit BIO	 Salade verte (salade verte BIO) (T)  Chipolatas & jus Purée de pommes de terre Yaourt nature Compote	Melon (T) Pavé de poisson mariné  Courgettes béchamel (courgette BIO) Brebis crème  Cake au chocolat (T)
11-sept	12-sept	14-sept	15-sept
Salade de haricots verts Quenelle de brochet sauce aurore Carottes (carotte BIO) Carré de l'Est (T) Salade de fruits (T)	Saucisson sec & cornichon S/P: Roulade de volaille & cornichon Sauté de dinde Vallée d'Auge (champignons, jus de pomme, crème, ail) Semoule aux 4 épices (semoule BIO)  Fromage blanc Fruit BIO	Melon jaune (T)  Papillons à la bolognaise (papillon BIO)  Cantal (T) Compote BIO (T)	Tomate vinaigrette (tomate BIO) (T)  édaillon de merlu sauce dieppoise Ratatouille Yaourt aux fruits  Gâteau au yaourt maison (T)
18-sept	19-sept	21-sept	22-sept
Pastèque (T)  Chipolatas au jus Coquillettes (coquille BIO) Bûche de chèvre (T) Crème dessert vanille	Carottes râpées vinaigrette  Sauté de bœuf aux oignons  Semoule (semoule BIO) Yaourt nature Fruit BIO	Chou blanc râpé (chou BIO) & raisins Nuggets de volaille Petits pois  St Nectaire (T) Compote BIO (T)	 Salade de riz niçoise (riz BIO)  Aïoli de poisson et ses légumes Tartare Fruit BIO
25-sept	26-sept	28-sept	29-sept
Salade de chou fleur (chou fleur BIO)  Sauté de dinde sauce aigre douce Carottes Vichy Petit suisse aromatisé Fruit BIO	Betteraves rouges Lasagnes au saumon Edam (T) Liegeois chocolat	Terrine de campagne & cornichon S/P: jambon de dinde & cornichon Burger de veau  Blé aux petits légumes Camembert (T) Fruit BIO	 Salade verte & croûtons (salade verte BIO) Filet de limande meunière & citron Ratatouille (légumes BIO) Fraidou  Gâteau d'anniversaire (T)

 **Recette maison**

 **Produits locaux**

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de bœuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".