

# MENUS SEPTEMBRE 2018

## VILLE DE VICHY



<http://www.ville-vichy.fr>

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Carotte râpées</p> <p> Poulet rôti au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p> Chou fleur vinaigrette</p> <p>Filet de limande meunière&amp;citron</p> <p>Pennes (penne BIO)</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit Bio</p>	<p> Salade verte</p> <p> Chipolatas S/P:saucisse de volaille</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote</p>	<p>Melon</p> <p>Boule de soja tomate basilic échalote</p> <p>Courgette béchamel (courgette BIO)</p> <p></p> <p> Cake au chocolat</p>
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Salade de haricots verts</p> <p>Quenelle sauce nantua</p> <p>Carottes</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Saucisson sec&amp;cornichon S/P:roulade de volaille&amp;cornichon</p> <p> Sauté de dinde marengo</p> <p> Semoule (semoule BIO)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon Bio</p> <p> Papillons (papillon Bio) à la bolognaise</p> <p> Carré frais Bio</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Médaille de merlu sauce diéppoise</p> <p> Ratatouille</p> <p> Gâteau au yaourt</p>
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Céleri rémoulade</p> <p> Steak végétal</p> <p>Coquillettes (coquille BIO)</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Betteraves rouges</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p> Semoule (semoule BIO)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Poulet rôti au paprika</p> <p>Petits pois</p> <p> Gouda</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de riz niçoise (riz Bio)</p> <p>Aïoli de poisson</p> <p> et ses légumes</p> <p>Fruit</p>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<p> Taboulé (semoule Bio)</p> <p>Sauté de dinde sauce aigre douce</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit Bio</p>	<p>Salade de chou fleur vinaigrette (chou fleur Bio)</p> <p>Omelette nature</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Terrine de campagne &amp; cornichon S/P:roulade de volaille</p> <p> Sauté de veau forestière</p> <p> Blé aux petits légumes</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte (salade verte Bio) &amp; croûtons</p> <p>Filet de limande meunière &amp; citron</p> <p>Haricots verts ail persil</p> <p> Gâteau d'anniversaire</p>



**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 boeuf sont de provenance Française.

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