





























Menus SEPTEMBRE 2019



VILLE DE VICHY

02-sept	03-sept	05-sept	06-sept
 Betterave BIO vinaigrette Poulet rôti curry Pommes noisettes Yaourt aromatisé Fruit BIO	Concombre BIO à la ciboulette  Filet de limande meunière & citron  Haricots verts extra BIO Tarte flan	 Salade croquante (chou blanc et carottes jaunes) Omelette au fromage  Courgettes BIO al pesto Yaourt nature sucré BIO	Melon (T) Boulette de soja enrobante à l'ail  Julienne de légumes et riz BIO Camembert (T) Coupelle purée pomme pêche BIO
09-sept	10-sept	12-sept	13-sept
Terrine de saumon et mayonnaise (T) Nuggets de volaille sauce barbecue Carottes Vichy BIO  Brebis crème Fruit BIO	Laitue iceberg (T) Pavé de poisson mariné provençale Semoule BIO  Yaourt 2 Vaches BIO framboise	Chou blanc BIO Hachis Parmentier Gouda BIO (T) Ananas au sirop	 Salade lentilles terroir  Sauté d'agneau au jus Ratatouille BIO Fruit BIO
16-sept	17-sept	19-sept	20-sept
Pastèque BIO (T) Chipolatas au jus S/P: Saucisse de volaille Petits pois BIO saveur jardin Gâteau de riz (T) 	Tomates BIO vinaigrettes (T)  et mais BIO  Sauté de bœuf aux oignons  Haricots Plats  Camembert BIO (T) Crêpe moelleuse sucrée	Menu 100% BIO  Concombre BIO crème Emincé de poulet blanquette Ebly BIO  Crème dessert chocolat BIO	 Salade de riz BIO niçois Colin poêlé et citron  Chou fleur persillées St Nectaire (T) Fruit BIO
23-sept	24-sept	26-sept	27-sept
 Chou fleur sauce cocktail Lasagne au bœuf  Yaourt 2 Vaches BIO myrtille	 Tomate BIO & mozzarella (T) Rôti de veau chasseur Brocolis BIO Emmental BIO (T) Gâteau d'anniversaire (Cake framboise et spéculoos) (T) 	Pâté de campagne & cornichons S/P: Jambon de dinde & cornichons Pavé merlu coco  Purée de pomme de terre BIO Fruit BIO	 Chiffonnade salade et brunoise (T)  Sauté de dinde aigre douce Epinards BIO à la béchamel Saint Paulin BIO (T) Gélifié nappé au caramel

 **Recettes 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".