

Menu Terroir			
lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	<b>Tomates vinaigrette balsamique</b>	Salade de blé carnaval
<b>Sauté de dinde sauce champignons</b>	Dos de colin sauce citron	Hachis parmentier	Cordon bleu
<b>Pâtes locales</b>	Riz créole	à la purée de carottes	Haricots verts
<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire</b>	Chanteneige	Gouda	Petit moulé
<b>Yaourt aromatisé local</b>	Pêche	Crème dessert vanille	Banane

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Melon</b>	Taboulé à la menthe	Pastèque
Roti de bœuf et ketchup	Steak haché de veau sauce paprika	Poisson pané	Poêlée de riz façon à la reine
Petits pois	<b>Lentilles au jus</b>	Courgettes béchamel	aux allumettes de dinde
Crème anglaise	Camembert	Mimolette	Brie
<b>Gateau au chocolat maison</b>	Compote de pommes	Flan nappé caramel	Nectarine

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<b>Concombre bulgare</b>	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	Pâté de campagne et son cornichon
Filet de poisson meunière et citron	Gratin de pâtes	<b>Boulettes végétariennes</b>	Filet de poulet à la crème
Purée de brocolis et pommes de terre	aux dés de jambon	<b>Riz aux petits légumes</b>	Epinards béchamel
<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire</b>	Fraidou	<b>Chantailou</b>	Edam
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Pomme</b>	<b>Compote de pomme fraise</b>	<b>Polre</b>

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<b>Betteraves vinaigrette</b>	Radis et beurre	<b>Salade de pdt façon piémontaise</b>	<b>Carottes et chou râpés à la vinaigrette au fromage blanc</b>
Raviolis de bœuf	Dos de colin sauce homardine	Rôti de bœuf et son ketchup	Boulettes de porc sauce dijonnaise
Emmental râpé	<b>Carottes bio au beurre</b>	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Lentilles au jus</b>
Nectarine	Fondue carré bio	Yaourt aromatisé	Tomme noire
	Liégeois chocolat	<b>Banane bio</b>	Flan nappé caramel

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Salade de pâtes méridionale à la vinaigrette	Macédoine vinaigrette	<b>Salade mêlée locale et vinaigrette</b>	<b>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive</b>
Saucisse de Strasbourg	Paupiette de veau sauce champignons	Brandade	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence
Brocolis à la tomate	Pommes Rosti	de poisson	Jeunes carottes persillées
Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est	Edam	Crème anglaise
<b>Pomme</b>	<b>Polre</b>	Compote de pommes banane	<b>Gâteau au yaourt maison</b>

Rencontre du Goût			
lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<b>Charcuterie maison</b>	Taboulé à la menthe	Haricots verts à la vinaigrette à l'échalote	Radis et beurre
Rôti de veau à l'ancienne	<b>Tarte aux épinards et au Selles sur Cher maison</b>	Rôti de porc sauce colombo	Nuggets de poisson et citron
Haricots beurre persillés	<b>Salade verte</b>	Frites au four	Riz blanc
Chanteneige	Yaourt aromatisé	Gouda	<b>Yaourt nature sucré</b>
<b>Pomme</b>		<b>Raisin</b>	<b>Tarte aux pommes façon tatin maison</b>

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<b>Salade de tomates et maïs</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	Potage de légumes
<b>Sauté de dinde à la hongroise</b>	Gratin de pommes de terre	Dos de colin sauce Dugléré	<b>Boulettes de bœuf bio</b>
Purée de potimarron	lorrain à l'ancienne	<b>Tortis bio</b>	Printanière de légumes
<b>Camembert bio</b>	Carré frais	<b>Fromage local de Romorantin</b>	Crème anglaise
Flan nappé caramel	<b>Polre</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Gâteau maison à la noix de coco</b>

