

# COMMUNE D'AIGRE

## MENUS

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<i>Semaine du 1<sup>er</sup> Septembre 2015 au 04 Septembre 2015</i>	-	Feuilleté au fromage Steak haché Haricots verts persillés Petits suisses aromatisés Plumetis	Batavia aux dés d'emmental et lardons Tajine d'Agneau aux pruneaux Pommes de terre vapeur Pavé demi-sel Fruit de saison	Tomates mozzarella Filet de Lieu sauce hollandaise Riz basmati Camembert Fruit de saison
<i>Semaine du 07 Septembre 2015 au 11 Septembre 2015</i>	Melon Saucisse de Toulouse Brocolis gratinés Bleu Tarte au citron	Salade de pois chiche à la grecque Escalope de volaille sauce champignons Poêlée méridionale Edam Fruit de saison	Rillettes / cornichons Rôti de Dinde tandoori Pommes de terre persillées Vache qui rit Fruit de saison	Concombre ciboulette Pâtes aux cubes de Saumon Salade verte Tomme blanche Flan nappé caramel
<i>Semaine du 14 Septembre 2015 au 18 Septembre 2015</i>	Pastèque Cordon bleu Petits pois braisés Cantadou Eclair au chocolat	Carottes râpées sauce à l'orange Sauté de Porc au paprika Boulgour Gouda Compote de pommes / framboises	Salade de tomates Sauté de Bœuf à la marocaine Semoule Fromage blanc sucré aux pêches	Saucisson à l'ail Cœur de Merlu blanc sauce citron Risotto Emmental Fruit de saison
<i>Semaine du 21 Septembre 2015 au 25 Septembre 2015</i>	Melon Cuisse de Poulet Blé aux légumes Gouda Timbale à la fraise	Carottes râpées vinaigrette Rôti de Bœuf Ratatouille Yaourt aromatisé Flan pâtissier	Concombre à la menthe Jambon poêlé Gratin de pommes de terre Rondelé aux noix Fruit	Betteraves aux herbes Blanquette de poisson Riz pilaf St Bricet Tarte aux pommes
<i>Semaine du 28 Septembre 2015 au 02 Octobre 2015</i>	Batavia au maïs - dés de mimolette Couscous St Nectaire Fruit de saison	Céleri vinaigrette Sauté de Porc au miel Carottes vichy Vache qui rit Riz au lait vanillé	Macédoine au basilic Lasagnes bolognaises Salade verte Fromage blanc à l'ananas	Salade de pommes de terre aux œufs durs Poisson pané Epinards béchamel Tomme noire Fruit

(Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française)