






Sully Menus Septembre 2020



Du 1er au 4 septembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Salade de tomates</p> <p>Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) s/ viande : Pavé de hoki sauce à l'oseille </p> <p>Haricots beurre au jus de légumes</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Doghnut</p>	<p>Melon Gallia</p> <p>Bifteck haché charolais sauce chees'mental  s/ viande : Crispidor à l'emmental Ketchup</p> <p>Potatoes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Oeuf dur Mayonnaise</p> <p>Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar </p> <p>-</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Ananas</p>



BON APPETIT !









Sully Menus Septembre 2020



Du 7 au 11 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates mozzarella	Taboulé	Légume croquants (céleri, concombre, carotte) vinaigrette au basilic	Melon Gallia
Cordon bleu de volaille s/ viande : <i>Poisson pané</i> 	Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) s/ viande : <i>Pavé de hoki sauce à l'oseille</i> 	Sauté de veau sauce diablotin s/ viande : <i>Pizza au fromage</i>	Pain de poisson (colin) du Chef Sauce tomate 
Farfallines	Epinards hachés à la béchamel	Coulommiers	Riz
Petit Cotentin	Petit fromage frais aux fruits	Gâteau du Chef aux pommes 	Edam
Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Prune reine claudes		Lacté saveur chocolat



Végétarien



Charolais





BON APPETIT !



Sully
Menus Septembre 2020



Du 14 au 18 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates	Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)	Salade verte et oeuf dur	Carottes râpées
Saucisse de Strasbourg <i>s/viande : Tarte Provençale</i>	Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>s/ viande : Pavé de hoki sauce à l'oseille</i>	Couscous aux légumes 	Aiguillettes de poulet sce crème champignon <i>s/viande : Pavé de merlu citron persillé</i> 
Lentilles mijotées	Haricots verts à l'ail	—	Camembert
Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Petit fromage frais nature	Yaourt aromatisé
Ile flottante	Raisin blanc	Cake au chocolat du Chef 	












BON APPETIT !



Sully
Menus Septembre 2020



Du 21 au 25 septembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Tranche de pastèque	Cake paprika poivron tomate du chef (farine locale) sauce fromage blanc aux herbes	Salade de betteraves	Salade coleslaw
	Beignets de poisson	Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) s/ viande : Pavé de hoki sauce à l'c 	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé BIO  	Paëlla de la mer sans crustacé (riz BIO) 
	Courgettes provençales et blé	Poêlée de légumes BIO (courgettes, carottes et pommes de terre)	—	—
	Coulommiers BIO 	Tomme blanche	Fromage blanc BIO 	Petit Moulé
	Purée de pommes BIO 	Poire BIO 	Banane BIO 	Mousse au chocolat au lait







BON APPETIT !



Sully
Menus Septembre 2020



Du 28 au 2 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre en rondelles	Boullgour, tomate et poivron	Carottes râpées 	Salade de tomates
Quenelle de volaille sauce crème <i>s/viande : Pavé de hoki</i>	Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>s/ viande : Pavé de hoki sauce à l'oseille</i>	Sauté de boeuf charolais sce au thym  <i>s/viande : Omelette</i>	Beignet stick mozzarella et Ketchup 
Penne rigate	Brocolis en persillade	Haricots blancs coco sauce tomate	Carottes
Edam	Yaourt nature sucré	Montcadi croûte noire	Coulommiers
Yaourt à la pulpe de fruits	Raisin blanc	Cake nature du Chef 	Compote de pommes et poires allégée en sucre



BON APPETIT !



Sully Menus Septembre 2020



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 4 septembre		Salade de tomates Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>s/viande : Pavé de hoki sauce à l'oseille</i> Haricots beurre au jus de légumes Pointe de Brie Doghnut	Melon Gallia Bifteck haché charolais sauce ches mental <i>s/viande : Crispidor à l'emmental Ketchup</i> Potatoes Cantafrais Mousse au chocolat au lait	Oeuf dur Mayonnaise Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar - Yaourt nature sucré Ananas
Du 7 au 11 septembre	Tomates mozzarella Cordon bleu de volaille <i>s/viande : Poisson pané</i> Farfallines Petit Cotentin Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Taboulé Omelette nature Epinards hachés à la béchamel Petit fromage frais aux fruits Prune reine claudie	Légume croquants (céleri, concombre, carotte) vinaigrette au basilic Sauté de veau sauce diablo <i>s/viande : Pizza au fromage</i> Coulommiers Gâteau du Chef aux pommes	Melon Gallia Pain de poisson (colin) du Chef Sauce tomate Riz Edam Lacté saveur chocolat
Du 14 au 18 septembre	Salade de tomates Saucisse de Strasbourg <i>s/viande : Tarte Provençale</i> Lentilles mijotées Vache qui rit Ile flottante	Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) Thon à la tomate et au basilic Haricots verts à l'ail Fromage blanc sucré Raisin blanc	Salade verte et oeuf dur Couscous aux légumes - Petit fromage frais nature Cake au chocolat du Chef	Carottes râpées Aiguillettes de poulet Sauce crème champignon <i>s/viande : Pavé de merlu au citron persillé</i> Camembert Yaourt aromatisé
Du 21 au 25 septembre	Tranche de pastèque Beignets de poisson Courgettes provençales et blé Coulommiers BIC Purée de pommes BIO	Cake paprika poivron tomate du chef (farine locale) sauce fromage blanc aux herbes Boeuf braisé sauce tomate <i>s/viande : Omelette nature</i> Poêlée de légumes BIO (courgettes, carottes et pommes de terre) Tomme blanche Poire BIO	Salade de betteraves Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé BIO - Fromage blanc BIC Banane BIO	Salade coleslaw Paëlla de la mer sans crustacé (riz BIO) - Petit Moulé Mousse au chocolat au lait
Du 28 septembre au 2 octobre	Concombre en rondelles Quenelle de volaille sauce crème <i>s/viande : Pavé de hoki</i> Penne rigate Edam Yaourt à la pulpe de fruits	Boulgour, tomate et poivron Echine demi-sel à la dijonnaise (moutarde) <i>s/viande : Crêpe aux champignons</i> Brocolis en persillade Yaourt nature sucré Raisin blanc	Carottes râpées Sauté de boeuf charolais sce au thym <i>s/viande : Omelette</i> Haricots blancs coco sauce tomate Montcadi croûte noire Cake nature du Chef	Salade de tomates Beignet stick mozzarella et Ketchup Carottes Coulommiers Compote de pommes et poires allégée en sucre



BON APPETIT !

