

# Menu de SEPTEMBRE

*Gourmet Fiolant*  
Traiteur de toutes vos envies

## LUNDI 01

Melon Charentais AOP  
Nuggets de poulet VF  
Frites  
Cantal Jeune AOP  
Flan

## MARDI 02

Betteraves en Vinaigrette  
Falafels  
Ratatouille  
Carré Frais BIO  
Pomme

## MERCREDI 03

Salade Mexicaine  
Blanquette de Veau UE  
Brocolis BIO  
Yaourt Citron BIO  
Abricot

## JEUDI 04

Macédoine de Légumes  
Saute de porc IGP  
Pommes de Terre Roties  
Camembert BIO  
Moelleux au Chocolat

## VENDREDI 05

Mousse de Foie  
Comichon  
Filet de Hoki HVE  
Haricots Verts  
Yaourt nature BIO  
Compote de Pomme BIO

## LUNDI 08

Haricots Beurre sauce  
Bulgare  
Spaghettis  
Bolo Vegetale  
Yaourt Framboises BIO  
P'tit Marbré

## MARDI 09

Salade Croquante aux  
Légumes  
Haché de Veau à  
l'Emmental  
Petits pois Carottes  
Fourme d'Ambert AOP  
Madeleines BIO

## MERCREDI 10

Paté en Croute de Volaille  
Sauté d'Agneau au  
Romarin UE  
Céréales Gourmandes  
BIO  
Yaourt Vanille BIO  
Prune

## JEUDI 11

Surimi Mayonnaise  
Chipolatas de Volaille VF  
LOCALE  
Purée de Panais /Pdt  
Croc Lait BIO  
Beignet Choco Noisette

## VENDREDI 12

Paté de campagne  
Lasagnes aux 2 Saumons  
Emmental BIO  
compote pomme BIO

VÉGÉTARIEN

BIO



# Menu de SEPTEMBRE

Gourmet Fédant  
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 15

Concombre à la Crème  
Haché de Dinde à la  
Provençale VF LOCALE

Mogettes à la Tomate

Mini Cabrette BIO

Nectarine

MARDI 16

Carottes Rapées  
Noix de Joints de Porc  
Confite

Coquillettes

Saint Nectaire AOP

Compote Pomme  
Banane

MERCREDI 17

Taboulé  
Brochette de Dinde VF  
LOCALE

Courgettes en Persillade

Yaourt Nature BIO

Eclair Chocolat

JEUDI 18

Haricots verts en  
Steak Haché Végétal

Pépinettes au Beurre

Yaourt Myrtille BIO

Fruits au Sirop

VENDREDI 19

Rillettes de Volaille  
Meunière de Cabillaud

Epinards à la Crème

Gouda BIO

Flan Vanille BIO nappé  
Caramel

LUNDI 22

Trio de Lentilles  
Jambonnette de Poulet  
Confite  
Pommes Rissolées BIO

Camembert BIO

Pomme

MARDI 23

Tartare de Légumes  
Croquants  
Boulette Végétale  
Semoule Couscous de  
Pois Chiches

Yaourt au lait de Coco

Compote de Pommes

MERCREDI 24

Salade Alsacienne  
Paleron de Bœuf Braisé

Purée de Petits Pois

Petit Suisse BIO

Banane

JEUDI 25



Samoussa au Bœuf et  
Légumes

Poulet Curry

Riz aux Amandes

Fromage

Yaourt à la Mangue

VENDREDI 26

Rosette  
Médailon de Colin HVE  
Fondue de Poireaux à la  
Crème

Emmental BIO

Donuts au Nutella

VÉGÉTARIEN

BIO



# Menu de SEPTEMBRE

*Gourmet Ficolant*  
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 29

Œufs durs BIO  
Gnocchi Sarde  
à la Napolitaine  
Carré Frais BIO  
Banane BIO

MARDI 30

Céleri Rémoulade  
Cordon Bleu  
Riz Ratatouille  
Fromage Blanc BIO  
Tropézienne

MERCREDI 01

Salade Piémontaise  
Saucisse de Toulouse  
IGP  
Purée de Pdt  
Gouda BIO  
Compote de Fruits

JEUDI 02

Macédoine Mayonnaise  
Parmentier de Canard  
Salade Verte  
Comté AOP  
Salade de Fruits

VENDREDI 03

Cervelas  
Quenelle de Brochet  
Riz  
Kiri au Chèvre  
Tarte aux Cerises

VÉGÉTARIEN

BIO

