

Menus 2014

Septembre

Menus susceptibles
de changements en
fonction des cours
et arrivages



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
LUNDI 1	PAS DE REPAS CE JOUR					
MARDI 2	Melon	Lasagnes au saumon	***	Leerdamer	Mousse au chocolat	Pain et confiture
MERCREDI 3	Œuf dur vinaigrette	Quenelles de brochet sauce Nantua	Haricots verts + pommes de terre boulangères	BIO Yaourt aux pêches	Fruit Frais	Pain et croc'lait ; Kiwi
JEUDI 4	Salade verte au thon vinaigrette	Omelette au fromage	Mélange de printanière cuite	Camembert	Fruit Frais	Pain au lait
VENDREDI 5	BIO concombre vinaigrette à la crème	Filet de poisson meunière	Carottes + riz safrané	Vache qui rit	Crème dessert vanille	Prunes ; Biscuits pompon
LUNDI 8	Betteraves vinaigrette à l'ail	Sauté de dinde sauce provençale ; Dos de colin sauce Basquaise	Riz + Haricots beurres	Chèvreatine ; Chèvre Bûche	Fruit de saison au choix	Pik et croq ; Compote de poires
MARDI 9	Tomate vinaigrette ; Radis et beurre 1/2 sel	Sauté de bœuf à l'estragon ; Filet de hoki sauce crème	Ratatouille + pommes de terre au Maroilles	Petit suisse aux fruits	Biscuits : Palmier	Biscuits : Palmier ; Kiwi
MERCREDI 10	Melon d'eau	Pâtes à la bolognaise végétale	***	Comté	BIO raisin noir	Gaufre + lait ; Compote Pomme-cassis
JEUDI 11	Carottes râpées à l'orange ; Céleri rémoulade	Saucisse de volaille et ketchup ; Omelette nature	Épinards + Blé aux petits légumes	St Bricet ; Samos	Fruit de saison	Chausson aux pommes ; Poire
VENDREDI 12	Œuf dur sauce ketchup	Pizza au thon ; Pépites de poisson	Salade verte ; Haricots verts + purée	Edam ; Gouda	Fruit Frais au choix	Pain et confiture
LUNDI 15	Melon Charentais	Escalope de dinde forestière ; Quenelles natures sauce mornay	Gratin Dauphinois	St Nectaire ; Cantal	Gélifié caramel ; Gélifié vanille	Gaufre et compote de poires
MARDI 16	Avocat aux crevettes	Blanquette de veau ; Haché végétal sauce tomate	Carottes au beurre + riz	BIO Fromage blanc et sucre ; Bio Yaourt nature et sucre	Fruit de saison au choix	Pain et barre de chocolat
MERCREDI 17	Asperges et tomate vinaigrette	Fileté de poisson	Chou Romanesco + purée	Croc'lait	Mousse au chocolat au lait	Pain et confiture ; Orange
JEUDI 18	Salade verte mêlée vinaigrette huile de noix	Boulettes de bœuf sauce tomate ; Omelette aux fines herbes	Haricots blancs tomatisés	Reblochon ; Carré de l'est	Fruit Frais au choix	Mini roulé ; Petit suisse sucré
VENDREDI 19	Macédoine mayonnaise	Dos de colin sauce Dieppoise	Julienne de légumes + Coquillettes	Yaourt et sucre ; Fromage Blanc et sucre	BIO Ananas frais	Pain et camembert
LUNDI 22	Taboulé ; Riz Niçois	Boulettes d'agneau sauce tomate ; Palet au fromage	Ratatouille + riz	Délice de chèvre ; Délice de camembert	Fruit de saison	Pain et confiture
MARDI 23	Céleri rémoulade	Cordon Bleu ; Saumonette sauce Arlequin	Jardinière de légumes cuite	BIO yaourt framboise ; BIO yaourt fraise	Fruit Frais au choix	Chausson aux pommes ; Kiwi
MERCREDI 24	Carottes râpées vinaigrette au citron	Poulet rôti ; Haché végétal sauce tomate	Macaroni au beurre	Babybel	Madeleine	Pik et croq ; Banane et barre de céréales
JEUDI 25	BIO Concombre à la ciboulette ; Salade verte mêlée	Rôti de Bœuf et cornichons ; Œufs durs sauce aurore	Haricots verts / Flageolets cuits	Camembert	Fruit de saison	Céréales au miel ; Lait
VENDREDI 26	Pâté de campagne ; Terrine de poisson	Poisson sauce crème	Riz safrané	Petit suisse sucré	Petit pot de glace ; Glace cône	Petits beurres ; Pomme reinette

Menus 2014

Octobre

Menus susceptibles de changements en fonction des cours et arrivages



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
LUNDI 29	Tomate à l'huile d'olives ; Radis et beurre 1/2 sel	Poulet sauce crème ; Omelette nature	Pommes de terre persillées + poêlée du marché	BIO Fromage blanc et sucre	Abricots au sirop ; Pêche au sirop	Biscuit pompon ; Orange
MARDI 30	1/2 pamplemousse	Pépites de poisson	Choux fleurs béchamelle + riz	Carré frais 1/2 sel ; Saint Bricet	Éclair au chocolat	Pain et miel
MERCREDI 1	Champignons à la crème	Paupiette de lapin aux pruneaux ; Œufs durs sauce tomate	Printanière cuite	Boursin Tartine	Fruit frais	Pain et camembert ; Compote pommes cassis
JEUDI 2	Salade de pâtes ; Salade de pommes de terre à l'échalote	Rôti de porc au jus ; Quenelle nature sauce mornay	Duo de haricots verts + macaronis	Yaourt et sucre	BIO Fruit de saison au choix	Pain au chocolat ; Lait
VENDREDI 3	Salade verte Iceberg vinaigrette	Couscous mouton merguez ; Filet de hoki aux amandes	légumes couscous (sans viande)	Comté ; Mimolette	Compote de Poires ; Compote Pommes Fraises	Pain et confiture
LUNDI 6	Pizza Tomate et mozarella	Sauté de dinde au curry ; Œuf dur sauce mornay	Petits pois à la française	Chèvretonne ; Chèvre bûche	Fruit frais au choix	Baguette viennoise ; Beurre
MARDI 7	Céleri rémoulade ; Salade Coleslaw	Sauté de bœuf bourguignon ; Dos de colin sauce Américaine	Pommes de terre boulangère + chou romanesco	Vache qui rit ; Samos	Quatre quarts ; Marbré	Pain et pate à tartiner
MERCREDI 8	Tomate vinaigrette à l'ail	Omelette au fromage	Haricots beurres persillés	Yaourt aux fruits	Compote de Pommes	Céréales chocolat et lait ; kiwi
JEUDI 9	BIO Betteraves vinaigrette	Rôti de dinde à la provençale ; Haché végétal sauce tomate	Papillons au beurre + carottes en bâtonnets	Emmenthal ; Mimolette	Bio Fruit frais au choix	Biscuits : Capucine ; Lait
VENDREDI 10	Saucisson à l'ail ; Œuf dur mayonnaise	Filet de poisson sauce ciboulette	Ratatouille et riz	Petit-suisse sucré	Fruit frais	Banane ; Pik et croq
LUNDI 13	SEMAINE DU GOÛT					Gâteau moelleux ; Compote de pommes
MARDI 14						Banane ; Barre de céréales
MERCREDI 15						Pain et pate à tartiner ; Crème dessert vanille
JEUDI 16						Croissant ; Lait
VENDREDI 17						Pain et Confiture
LUNDI 20	Haricots verts vinaigrette à l'ail	Boulettes d'agneau sauce curry ; Quenelles nature sauce tomate	Riz	Yaourt aux fruits	Bio Fruit frais	Pain et Confiture ; Cocktail de fruits
MARDI 21	Salade Piémontaise	Cordon Bleu ; Palet au fromage	Carottes à la crème + purée	Carré de l'est	Fruit de saison	Muffin au cacao ; Yaourt et sucre
MERCREDI 22	Salade verte et emmenthal	Bœuf Stroganof ; Saumonette sauce Andalouse	Bettes au gratin + riz	Petit suisse sucré	Semoule au lait	Mini roulé ; Lait et compote de poires
JEUDI 23	BIO Tomate au thon vinaigrette huile d'olives	Jambon de dinde ; Omelette aux fines herbes	Frites ondulées	Vache qui rit	Mousse au chocolat noir	Compote P.Cassis et Sablés des Flandres ; Petit suisse sucré
VENDREDI 24	Avocat mayonnaise	Dos de colin sauce Arlequin	Macaroni au beurre + tomates à la provençale	Mimolette	Fruit frais	Pain au lait et beurre ; Banane
LUNDI 27	Tomate vinaigrette à l'ail	Escalope sauce basquaise ; Filet de poisson gratiné	Coquillettes au beurre + haricots beurres	Gouda	Compote Pommes fraises	Pain au chocolat ; Kiwi et crème dessert vanille
MARDI 28	Tarte au fromage	Boulettes de bœuf aux oignons ; Haché végétal sauce tomate	Julienne de légumes + riz	Petit suisse aux fruits	Bio Fruit frais	Céréales au miel + lait ; Compote Pommes Banane
MERCREDI 29	Galantine de volaille ; Œuf dur vinaigrette ketchup	Sauté de dinde gascon ariégeois ; Quenelles de brochet sauce Nantua	Poêlée campagnarde	Vache qui rit	Fruit frais	Orange ; Muffin vanille et lait
JEUDI 30	Concombre à la crème	Omelette aux fines herbes	Brocolis + purée Mont Dore	St Nectaire	Moelleux Mandarine	Banane ; Pain et barre de chocolat
VENDREDI 31	Potage potiron à la vache qui rit	Filet meunière	Riz basmati	BIO F.blanc	Fruit frais	Cocktail de fruits ; Pain et Samos

*Pain BIO servi à tous les repas

*Plat pour menu sans viande

*Plat que pour les maternelles

*Plat que pour les élémentaires