

## Menus 2014

## Septembre



Menus susceptibles  
de changements en  
fonction des cours  
et arrivages

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



Menus susceptibles  
de changements en  
fonction des cours  
et arrivages

# Menus 2014

# Octobre

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
<b>LUNDI 29</b>	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
<b>MARDI 30</b>	1/2 pamplemousse	Pépites de poisson	Choux fleurs béchamel + riz	Carré frais 1/2 sel ; Saint Brie	Éclair au chocolat	Pain et miel
<b>MERCREDI 1</b>	Champignons à la crème	Paupiette de lapin aux pruneaux ; Eufs durs sauce tomate	Printanière cuite	Boursin Tartine	Fruit frais	Pain et camembert ; Compote pommes cassis
<b>JEUDI 2</b>	Salade de pates ; 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
<b>VENDREDI 3</b>	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
<b>LUNDI 6</b>	Pizza Tomate et mozzarella	Sauté de dinde au curry ; Œuf dur sauce mornay	Petits pois à la française	Chèvre ; Chèvre bûche	Fruit frais au choix	Baguette viennoise ; Beurre
<b>MARDI 7</b>	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
<b>MERCREDI 8</b>	Tomate vinaigrette à l'ail	Omelette au fromage	Haricots beurres persillés	Yaourt aux fruits	Compote de Pommes	Céréales chocolat et lait ; kiwi
<b>JEUDI 9</b>	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
<b>VENDREDI 10</b>	Saucisson à l'ail ; Œuf dur mayonnaise	Filet de poisson sauce ciboulette	Ratatouille et riz	Petit-suisse sucré	Fruit frais	Banane ; Pik et croq
<b>LUNDI 13</b>	SEMAINE DU GOÛT					Gâteau moelleux ; Compote de pommes
<b>MARDI 14</b>	SEMAINE DU GOÛT					Banane ; Barre de céréales
<b>MERCREDI 15</b>	SEMAINE DU GOÛT					Pain et pate à tartiner ; Crème dessert vanille
<b>JEUDI 16</b>	SEMAINE DU GOÛT					Croissant ; Lait
<b>VENDREDI 17</b>	SEMAINE DU GOÛT					Pain et Confiture
<b>LUNDI 20</b>	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
<b>MARDI 21</b>	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
<b>MERCREDI 22</b>	Salade verte et emmental	Bœuf Stroganoff ; Saumonette sauce Andalouse	Blettes au gratin + riz	Petit suisse sucré	Semoule au lait	Mini roulé ; Lait et compote de poires
<b>JEUDI 23</b>	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
<b>VENDREDI 24</b>	Avocat mayonnaise	Dos de colin sauce Arlequin	Macaroni au beurre + tomates à la provençale	Mimolette	Fruit frais	Pain au lait et beurre ; Banane
<b>LUNDI 27</b>	Tomate vinaigrette à l'ail	Escalope sauce basquaise ; Fileté de poisson gratiné	Coquillettes au beurre + haricots beurres	Gouda	Compote Pommes fraises	Pain au chocolat ; Kiwi et crème dessert vanille
<b>MARDI 28</b>	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
<b>MERCREDI 29</b>	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
<b>JEUDI 30</b>	Concombre à la crème	Omelette aux fines herbes	Brocolis + purée Mont Dore	St Nectaire	Moelleux Mandarine	Banane ; Pain et barre de chocolat
<b>VENDREDI 31</b>	Potage potiron à la vache qui rit	Filet meunière	Riz basmati	BIO F.blanc	Fruit frais	Cocktail de fruits ; Pain et Samos

\*Pain BIO servis à tous les repas