

Menus du 4 au 29 septembre 2017

LUNDI

4-sept

Pastèque

Macédoine mayonnaise

Hachis parmentier

Poisson pané + purée

Camembert

Cocktail de fruits
Compote de pommes

LUNDI

11-sept

Radis + Beurre

Quenelles natures à la crème de mimolette

&

Carottes

Fondu Président
Flan nappé caramel
Yaourt aromatisé

LUNDI

18-sept

Salade de blé estival
(blé, tomate, poivron, huile d'olive, basilic)

Carottes râpées vinaigrette

Emincé de volaille basquaise

Cœur de colin aux amandes

Haricots beurre à la tomate

Emmental

Compote de pomme
Coupelle pomme coing

LUNDI

25-sept.

Salade jaune
(torti, maïs, œuf, mayonnaise)

Betteraves vinaigrette

Boulettes à l'agneau au cumin

Crêpe au fromage

Mélange de légumes oriental

Camembert

Pomme
Fruit

Produit issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc

MARDI

5-sept

Carottes râpées vinaigrette

Tomate vinaigrette

Emincé de volaille méridional

Crêpe au fromage

Courgettes et boulgour

Coulommiers

Fruit BIO
Pomme

MARDI

12-sept

Pastèque

Céleri râpé sauce rose

Emincé de bœuf Mexicain

Tarte au fromage

Semoule

Camembert
Pomme
Fruit

MARDI

19-sept

Tomate et maïs

Salade de pois chiches
(pois chiches, tomate)

Rôti de bœuf

Fishburger

Frites

Tome blanche
Mousse au chocolat
Flan nappé caramel

MANGER MIEUX

26-sept.

Salade croquante
(concombres, tomate, soja, maïs)

Lentilles vinaigrette

Sauté de porc* au chorizo
(ou paupiette de veau à l'ancienne)

Poisson pané

Trio de légumes
(courgettes, carottes, pommes de terre)

Yaourt de la ferme



MERCREDI

6-sept

Céleri rémoulade

Salade de penne
(penne, maïs, surimi, mayonnaise)

Cœur de colin sauce champignons

&

Riz

Petit moulé nature

Crêpe au sucre

MERCREDI

13-sept

Concombres vinaigrette

Salade de riz au thon
(riz, tomate, thon, œuf, olives)

Boulettes d'agneau sauce libanaise

Croustibat

Boulgour

Petit suisse aromatisé

Beignet au chocolat

MERCREDI

20-sept

Salade de haricots verts

Maicédoine
(macédoine au maïs)

Quenelle de veau sauce aurore

Tarte aux poireaux

Riz

Yaourt aromatisé
Gâteau maison au chocolat au lait

MERCREDI

27-sept

Salade de tomates

Taboulé à la menthe

Jambon sauce moutarde*

Feuilleté au saumon

Pommes de terre sautées

Petit suisse aromatisé

Donut sucré

JEUDI

7-sept

Concombres et tomate en dés

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc à l'ancienne*

cœur de colin à la concassée de tomates

Farfalle

Petit moulé nature
Yaourt aromatisé
Gélifié chocolat

JEUDI

14-sept

Melon

Coquillettes au jambon*
(ou coquillettes à la volaille)
Omelette + coquillettes

Petit as ail et fines herbes

Pêche
Pomme

JEUDI

21-sept

Saucisson ail fumé*

(Salade verte)

Gratin de chou-fleur au jambon*

Omelette + chou fleur

Yaourt sucré

Raisin
Banane

TOUR D'EUROPE

28-sept

Salami* danois

Concombres vinaigrette

Emincé de bœuf au paprika

Tarte au fromage

Riz coloré à l'espagnole

Pont L'Evêque
Panna cotta au chocolat
Gélifié vanille

VENDREDI

8-sept

Pâté de foie*

(Taboulé oriental)

Beignets de calamars sauce cocktail

&

Chou fleur béchamel et coquillettes

Pointe de Brie
Pêche
Banane

VENDREDI

15-sept

Salade de tomates

Salade Esauï
(lentilles, oeuf, tomate, vinaigrette)

Cœur de colin crevettes et basilic

&

Epinards et riz

Pointe de Brie
Gâteau maison au yaourt

VENDREDI

22-sept

Pastèque

Lentilles vinaigrette

Poisson pané sauce tartare

&

Pommes de terre vapeur

Petit as ail et fines herbes
Dessert (à valider)
Fête de la Gastronomie

VENDREDI

29-sept

Céleri rémoulade

Salade verte

Brandade de poisson

Petit moulé nature
Ananas au sirop
Compote de pomme BIO