


Menus du 5 septembre au 21 octobre 2011

MENU SCOLAIRE

		Semaine du 5 au 9 septembre		Semaine du 12 au 16 septembre		Semaine du 19 au 23 septembre	
Lundi		Lundi	Salade verte Spaghetti à la bolognaise - Gouda Compote pomme framboise	Lundi	Salade de pâtes au thon Œufs durs à la béchamel Poêlée de courgettes Camembert Fruit	Lundi	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Carottes fraîches sautées aux oignons Yaourt nature Fruit
Mardi		Mardi	Haricots verts en salade Blanquette de saumon Riz safrané Petit suisse aromatisé Fruit	Mardi	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Sauté de volaille marengo Boulghour et ratatouille Fromage les fripons Fruit	Mardi	Salade verte Hachis Parmentier maison* 
Mercredi		Mercredi	Salade de tomates au basilic  Steak haché Frites Cottentin nature Salade de fruits au sirop	Mercredi	Pastèque (sous réserve) Chickenwings Petits pois à la française Petit suisse nature Eclair au chocolat	Mercredi	Croclait Cocktail de fruits Céleri rémoulade Paëlla Poulet Merguez**
Jeudi		Jeudi	Salade de lentilles à la vinaigrette d'échalote Filet de poulet au jus Carottes et champignons à la crème Croclait Fruit 	Jeudi	Melon (sous réserve) Lasagnes à la bolognaise** Fromage blanc nature Ananas au sirop	Jeudi	St Paulin Fruit Concombre vinaigrette Tomates farcies et sauce tomate Blé Plateau de fromages  Compote pomme abricot
Vendredi		Vendredi	Taboulé maison  Rôti de volaille aux herbes Epinards hachés et croûtons Yaourt nature Pastèque (sous réserve)	Vendredi	 Dents de Lion en salade Calamars en cerceau de feu Poêlée Arlequin (HV, HB, poivrons) Entrecôte maison du clown blanc Fritandises des petits clowns	Vendredi	Salade de pomme de terre mimosa  Sauté de porc au curry* / Sauté de volaille au cu  Purée de chou fleur St Bricet Fruit
Semaine du 26 au 30 septembre		Semaine du 3 au 7 octobre		Semaine du 10 au 14 octobre		Semaine du 17 au 21 octobre	
Lundi	Radis beurre Filet de poulet sauce paprika Semoule Tartare nature Flan au chocolat maison 	Lundi	Tarte au fromage maison  Cube de colin sauce niçoise Haricots beurre à l'ail Crème de fromage fondu Fruit	Lundi	Céleri rémoulade Brandade maison de poisson** 	Lundi	salade de tomates Boulettes de bœuf sauce aux poivrons rouges
Mardi	Salade de pépinettes Omelette Jardinière de légumes Petit suisse nature Fruit	Mardi	Courgettes râpées Spaghetti à la bolognaise**  - Petit suisse aromatisé Oreillons d'abricot au sirop	Mardi	St Morêt Fruit Salade verte Pané volailler au fromage Purée de carottes Pointe de Brie Gâteau de semoule nappé caramel 	Mardi	Mais en salade Emincé de volaille sauce safranée Semoule dorée Edam Ananas au sirop
Mercredi	Salade verte Moussaka Petit Louis tartine  Gâteau maison au yaourt	Mercredi	Concombre vinaigrette Boulettes d'agneau sauce orientale Blé Fromage blanc battu Compote de pêches	Mercredi	Filet de poisson sauce citron  Flan de brocolis maison Yaourt sucré Fruit	Mercredi	Radis beurre Jambon Purée de pomme de terre / betteraves Fromage blanc et coulis de fraise Compote pomme framboise
	Betteraves vinaigrette à l'ancienne Poisson pané et citron Purée de pois cassés Yaourt nature Fruit	Jeudi	Macédoine de légumes mayonnaise Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Lentilles mijotées Tomme de Savoie Fruit	Jeudi	Pomelos rose Sauté de bœuf façon bourguignon  Torti et râpé Brebiscrème Compote de poires	Jeudi	Concombre vinaigrette Quenelles sauce oseille Epinards hachés et croûtons Tartare ail et fines herbes Kiwi
Vendredi	Tomates au basilic Sauté de bœuf à la provençale  Ratatouille Emmental Tarte aux pommes	Vendredi	Chou blanc mayonnaise Cuisse de poulet Riz aux petits légumes Rondelé ail et fines herbes  Pomme au four	Vendredi	Pizza aux fromages  Steak végétal  Petits pois à la barigoule Yaourt nature Fruit	Vendredi	Carottes râpées Cubes de saumon sauce corail Mousseline de potiron Mimolette Compote de pêches

Ces menus vous sont transmis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement