



RESTAURANT SCOLAIRE MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018



LUNDI	-betteraves -raviolis sauce tomate -emmental -fruit goûter -yaourt nature, céréales	3	-concombre sauce fraîcheur -saucisses* -duo de haricots -carré de l'est -fruit au sirop -yaourt, quatre quart	10	-asperge -nuggets -frite -mimolette -fruit -suisse sucré, langue de chat	17	-salade de tomate -paupiette de veau -pâtes au beurre -emmental râpé -crème dessert vanille -fruit, brioche	24
MARDI	-melon -cuisse de poulet -poêlée campagnarde -édam -glace goûter -pain, chocolat, lait	4	-céleri rémoulade -chili con carne -semoule -carré frais -fruit -compote, st Michel, lait	11	-carottes râpées -rôti de porc* -petits pois -chèvre -tarte aux pommes -cocktail de fruit, pain au lait	18	-salade composées -steak haché -gratin de carottes -camembert -éclair chocolat -compote, biscuit, lait	25
MERCREDI	-endive -sauté de porc* à la crème -pennes -tartare -cocktail de fruit goûter -fruit, pain au lait	5	-taboulé -escalope de dinde aux herbes -courgettes sautées -fromage blanc -fruit -pain, samos	12	-pomelos -gratin de riz/poisson -yaourt aromatisé -marbré, lait	19	-cote de porc* -poêlée de légumes -suisse -fruit -pain fromage	26
JEUDI	-salade de haricots verts ,dés de gruyères -blanquette de veau -riz -brie -fruit goûter -crème dessert, petit beurre	6	-macédoine de légumes -tajine d'agneau aux olives -pomme de terre -st Paulin -fruit au fruit -fruit, pain confiture	13	-crudité de saison -sauté de bœufs aux herbes -poêlée méridionale -gouda -compote -pain chocolat, lait	20	-pizza -sauté de poulet -ratatouille -Bresse bleu -fruit -goûter anti gaspi	27
VENDREDI	-radis ,croque sel -poisson meunière -carottes vichy -st Nectaire -flan vanille goûter -banane, lait	7	-saucisson,beurre -poisson sauce citron -gratin de riz/épinard -st Moret -fruit -brioche, lait	14	-salade verte -filet de poisson à la tomate -ébly -gruyère -fruit -crème dessert, biscuit	21	-poireau vinaigrette -gratin de riz/ poisson -kiri -fruit -pain miel, lait	28

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique
* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.
Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



CRECHE MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018



LUNDI	-betteraves -raviolis sauce tomate -emmental -fruit	3	-concombre sauce fraîcheur -côte de porc* -duo de haricots -yaourt aromatisé	10	-asperges -escalope de dinde -frites -mimolette -fruit	17	-salade de tomates -sauté de veau -pâtes au beurre -emmental pâpé -fruit yaourt	24
goûter	Compote/lait		Compote/lait		Petit suisse			
MARDI	-melon -cuisse de poulet -poêlée de campagne -édam -fruit	4	-céleri rémoulade -chili con carne -semoule -fromage blanc -fruit	11	-carottes râpées -rôti de porc* -petits pois -chèvre -fruit	18	-salade composée -steak haché -gratin de carottes -camembert -compote	25
goûter	glace		Pain/fromage à tartiner		Fromage blanc		Petit suisse	
MERCREDI	-endive -sauté de porc* à la crème -pennes -tartare -cocktail de fruits Pain/chocolat/lait	5	-taboulé -escalope de dinde aux herbes -courgettes sautées -samos -fruits au sirop yaourt	12	-pomelos -gratin de riz/poisson -yaourt aromatisé	19	-cote de porc* -poêlée de légumes -suisse -fruit	26
goûter	Pain/chocolat/lait		yaourt		Compote/lait		Pain/chocolat/lait	
JEUDI	-salade de haricots verts ,dés de gruyères -blanquette de veau -riz -brie -fruit	6	-macédoine de légumes -tajine d'agneau aux olives -pomme de terre -st Paulin -fruit	13	-crudité de saison -sauté de bœufs aux herbes -poêlée méridionale -gouda -compote Pain/nutella/lait	20	-pizza -sauté de poulet -ratatouille -Bresse bleu -fruit	27
goûter	yaourt		Petit suisse		Pain/nutella/lait		Fromage blanc	
VENDREDI	-radis ,croque sel -poisson meunière -carottes vichy -st Nectaire -compote Petit suisse	7	-poisson sauce citron -gratin de riz/épinard -st Moret -fruit	14	-salade verte -filet de poisson à la tomate -ébly -gruyère -fruit yaourt	21	-poireau vinaigrette -gratin de riz/ poisson -kiri -fruit	28
goûter	Petit suisse		Fromage blanc		yaourt		Compote/lait	

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique
* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.
Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS D'OCTOBRE 2018



LUNDI	<u>MENU ENFANT</u>	1	-sardine -lasagne -vache qui rit -fruit	8	-salade de lentilles,dés de gruyères -rôti de porc* -poêlée champêtre -st Paulin -fruit	15
goûter	-yaourt ,céréales		-fromage blanc crème de marron		-lait,marbré	
MARDI	-carottes râpées -steak haché -frites -crème dessert vanille	2	-salade de tomate -sauté de veau aux champignons -gratin de riz/courgette -brie -tarte au chocolat	9	-salade d'endives -sauté de bœufs aux olives -penne -emmental -compote	16
goûter	-fruit ,pain camembert		-fruit, pain au lait		-pain+chocolat	
MERCREDI	-cuisse de poulet -haricots verts -chèvre -fruit		-céleri -poisson sauce curry -ébly -samos -fruit	10	-soupe -escalope de volaille aux herbes -gratin de choux fleurs -kiri -fruit	17
goûter	-lait,cake		-pain,confiture,lait		-crème dessert,biscuit	
JEUDI	-macédoine,vinaigrette -pâte carbonara* -emmental -fruit	4	<u>MENU ENFANT</u>	11	-betteraves -sauté d'agneau au curry -semoule -camembert -fruit de saison	18
goûter	-goûter chocolaté,lait		-soupe de légume -cordon bleu -petit pois -gruyère -fruit		-lait+gaufre	
VENDREDI	-salade verte -saumon à l'oseille -poêlée méridionale -édam -donut's	5	-friand au fromage -poisson meunière -ratatouille -yaourt au fruit	12	-salade verte -poisson sauce citron -poêlée de pomme de terre -gouda -tarte aux pommes	19
goûter	-fruit,crème dessert		-fruit ,pain fromage		-goûter anti gaspi	

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique

* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.

Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



CRECHE MENUS D'OCTOBRE 2018



LUNDI	-couscous -st Moret -compote	1	-sardine -lasagnes -vache qui rit -fruit	8	-salade de lentilles,dés de gruyères -rôti de porc* -poêlée champêtre -st Paulin -fruit yaourt	15	-soupe -sauté de veau au curry -semoule -yaourt -fruit Pain/fromage à tartiner	22	-pizza -sauté de dinde aux herbes -courgettes sautées -kiri -fruit yaourt	29
goûter	Petit suisse		Fromage blanc							
MARDI	-carottes râpées -steak haché -frites -compote Pain /fromage à tartiner	2	-salade de tomates -sauté de veau aux champignons -gratin de riz/courgettes -brie -compote Petit suisse	9	-salade d'endives -sauté de bœufs aux olives -penne -emmental -compote Pain/miel/lait	16	-poisson -gratin de riz/épinard -st Marcelin -fruit Petit suisse	23	-betteraves -sauté de bœuf à la tomate -ébly -petit suisse Compote/lait	30
goûter										
MERCREDI	-cuisse de poulet -haricots verts -chèvre -fruit	3	-céleri -poisson sauce curry -ébly -samos -fruit Pain/nutella/lait	10	-soupe -escalope de volaille aux herbes -gratin de choux fleurs -kiri -fruit Petit suisse	17	-sauté de bœuf au jus -haricots verts -édam -fruit Pain/chocolat/lait	24	-macédoine -sauté de veau -lentilles aux carottes -camembert -fruit Pain/miel/lait	31
goûter	Compote /lait									
JEUDI	-macédoine ,mayonnaise -pâte carbonara* -emmental -fruit	4	<u>MENU ENFANT</u> -soupe de légumes -sauté de dinde -petits pois -gruyère -fruit Compote/lait	11	-betteraves -sauté d'agneau au curry -semoule -camembert -fruit de saison Fromage/blanc	18	-salade verte -cuisse de poulet -pâtes -fromage blanc Compote/lait	25	FERIE	
goûter	yaourt									
VENDREDI	-salade verte -saumon à l'oseille -poêlée méridionale -édam -fruit au sirop Fromage blanc	5	-poisson meunière -ratatouille -pavé d'affinois -fruit yaourt	12	-salade verte -poisson sauce citron -poêlée de pomme de terre -gouda -fruits Tarte aux pommes/lait	19	-céleri -poisson sauce crème -pomme de terre vapeur -mimolette -fruit Fromage blanc	26	-soupe de légumes -brandade de morue -yaourt -fruit Pain/chocolat/lait	2/11
goûter										

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique
* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.
Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.