



MENU '4 SAISONS' DU 04 septembre 2017 AU 20 octobre 2017

Menus scolaires

	SEMAINE DU 04 septembre AU 08 septembre	SEMAINE DU 11 septembre AU 15 septembre	SEMAINE DU 18 septembre AU 22 septembre	SEMAINE DU 25 septembre AU 29 septembre
Lundi	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise** - Gouda Compote pomme framboise	Salade de pâtes Sauté de bœuf façon bourguignon Carottes sautées aux oignons Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce citron Ratatouille Fromage fraidou Fruit de saison	Tomate croc'sel Paupiette de veau au jus Lentilles mijotées Carré président Mousse au chocolat (ind)
Mardi	Salade de blé à l'orientale Rôti de volaille aux herbes Epinards hachés et croûtons P'tit cottentin Fruit de saison	Melon Boulettes d'agneau sauce aigre douce Boulghour et piperade Fromage blanc nature Salade de fruits (ind)	Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons) Steak haché sauce burger Potatoes Yaourt aromatisé Muffin chocolat	Salade de blé à l'orientale Cordon bleu de volaille Brocolis en gratin Brique de vache Fruit de saison
Mercredi	Melon Normandin de veau Riz Yaourt nature Abricots au sirop	Chou rouge en salade Filet de poulet rôti au jus Petits pois au jus Fromage les fripons Riz au lait nappé caramel	Betteraves, vinaigrette moutarde à l'ancienne Paëlla Poulet Merguez** Reblochon Fruit de saison	Salade de saison Emincé de volaille sauce forestière Flan maison de carottes Fromage croc' lait Beignet à la framboise
Jeudi	Concombre en salade Sauté de porc*/ Sauté de volaille Purée de pommes de terre Vache picon Flan vanille nappé caramel	Tomate au basilic Chipolata* / Saucisse de volaille Lentilles mijotées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Aguiillettes de poulet au romarin Gratin de chou-fleur P'tit cottentin ail et fines herbes Liégeois vanille	Macédoine Filet de poisson sauce oseille Purée de pomme de terre Velouté fruit Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Calamars à la romaine Poêlée de courgettes Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de pomme de terre Quenelles en gratin Poêlée de haricots verts et beurre Camembert Fruit de saison	Salade de saison Palette de porc à la dijonnaise*/ paupiette de veau moutarde Purée de pois cassés Plateau de fromages Compote pomme abricot (ind)	Concombre en salade Bœuf braisé sauce niçoise Petits pois Pavé frais Gâteau à l'ananas maison

	SEMAINE DU 02 octobre AU 06 octobre	SEMAINE DU 09 octobre AU 13 octobre	SEMAINE DU 16 octobre AU 20 octobre
Lundi	Salade de chou fleur Steak haché Riz créole Fromage blanc nature Fruit de saison	Velouté de lentilles corail / potiron Jambon et cornichon* / Jambon de volaille Poêlée de HV, petits pois, chou romanesco, pois gourmands Crème caramel Pop Corn	Radis croc'sel Brandade maison de poisson Mimolette Crème caramel
Mardi	Salade de pâtes tricolores Omelette Epinards hachés et croûtons Comté Fruit de saison	Radis croc'sel Wings de poulet Purée de pommes de terre betteraves Munster Compote de pommes et crunch oréo	Tomates à la ciboulette Aguiillettes de poulet au paprika Haricots beurre persillés P'tit Cottentin Gâteau de semoule
Mercredi	Concombre à la menthe Rôti de porc sauce barbecue* / Rôti de volaille Pommes noisette Bûchette mélangée Abricots au sirop	Crackers et rillettes de thon maison Steak haché au bleu Frites Petit suisse aromatisé Kiwi	Cake maison aux courgettes Poisson pané et citron Carottes persillées Fromage blanc nature Fruit de saison
Jeudi	Salade coleslaw Escalope viennoise Ratatouille Vache picon Gâteau maison aux pépites de chocolat	Cake maison à la fourme Paupiette de veau aux pruneaux Carottes au cumin Vache picon Pommes granny	Salade de saison Macaroni à la carbonara et râpé*/ Macaroni à la carbonara de volaille et râpé Camembert Compote de pommes
Vendredi	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Veau marenge Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Salade de céleri aux pommes et graines de sésame Poisson au pesto Beignets de salsifis Yaourt nature et sucre pétillant Meringue rose	Pizza aux fromages Steak végétal Petits pois Velouté nature Fruit de saison

**LA SEMAINE DU GOÛT
SOLLICITE VOS SENS**

Bien manger en restauration collective, c'est possible !




J'♥ ma restauration collective d'ici

LEGENDE DES LOGOS ET CODE COULEUR NUTRITIONNELLES

LEGENDE DES LOGOS



Issu de l'agriculture biologique



Produit cultivé près de chez toi



Produit élaboré sur la cuisine



Viandes de bœuf de porc et de volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge (viande labellisée)



Race à viande



AOP (Appellation d'origine Protégée)



Fruits et légumes de saison



Plateau de fromage

LEGENDE DES CODES COULEUR NUTRITIONNELLES

Fruit ou légume cru

Fruit ou légume cuit

Produit laitier

Féculent

Composante protidique