

Septembre

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Lundi 17
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Salade mêlée vinaigrette	Concombre vinaigrette	Melon *	Salade marine	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur / mayonnaise	Salade russe	Radis beurre	Tomate * vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat principal et garniture	Bœuf à la gardiane Carottes	Lasagnes de thon	Rôti de dinde Haricots beurre	Filet de lieu sauce citron Pâtes papillons	Omelette nature Ratatouille / pomme de terre	Filet de cabillaud sauce basilic Riz	Poulet aux herbes Haricots verts	Merlu sauce oseille Pâtes tortis	Jambon de dinde Frites	Bœuf braisé Jardinière de légumes	Sauté de dinde Haricots plats d'Espagne
Fromage Laitage	Édam	Camembert	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature	Yaourt nature	Carré de l'Est	Yaourt brassé aux fruits mixés	Gouda	Crème de gruyère	Édam
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme, vanille	Éclair vanille	Nectarine	Pastèque *	Biscuit bonhomme	Poire *	Melon *	Compote pomme, fruits exotiques	Tarte normande	Crêpe au sucre
Goûter	Petit-beurre - flan nappé caramel - prune *	Pain - tome grise - jus de fruits	Pain - pâte à tartiner - pêche *	Petit exquis - compote pomme, passion - lait	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature	Brioche aux pépites de chocolat - lait - pomme *	Pain - beurre / barre de chocolat noir - jus de fruits	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature sucré	Biscuit fourré fraise - lait - prune *	Pain - tome blanche - brugnion	Pain - fromage à tartiner - prune *
	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28 Menu anglais	Lundi 1 ^{er} oct.	Mardi 2 oct.
Hors d'œuvre	Salade mêlée vinaigrette	Crêpe aux champignons	Fond d'artichaut vinaigrette	Taboulé	Concombre vinaigrette	Pomme de terre au surimi	Tomate * vinaigrette	Betterave rouge vinaigrette	Pizza au cheddar	Céleri aux raisins secs	Lieu sauce bretonne
Plat principal et garniture	Brandade de poisson maison	Paupiette de veau Brocolis	Merguez Lentilles	Goulasch de bœuf Courgettes	Pavé de saumon / citron Pâtes tricolores	Sauté de porc aux olives Jardinière de légumes	Boulette d'agneau sauce orientale Boulgour aux petits légumes	Raviolis gratinés	Rosbeef froid Haricots verts à l'ail	Civet de dinde Chou-fleur	Pâtes coquillettes
Fromage Laitage	Brie	Saint-paulin	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fines herbes	Yaourt brassé aux fruits mixés	Fromage crémeux	Yaourt brassé nature	Fromage fondu		Édam	Camembert
Dessert	Glace citron (sans congélateur : compote pomme, spéculos)	Banane	Raisin *	Pomme *	Biscuit	Prune *	Cocktail de fruits	Banane	Muffin chocolat et crème anglaise	Gaufre	Raisin
Goûter	Palmier - yaourt nature - kiwi	Madeleine - compote pomme, fraise - lait	Pain - beurre / confiture - lait	Pain - pâte à tartiner - petit-suisse nature	<u>Mini-chaussons aux pommes</u> - lait - poire *	Rocher coco - petit-suisse nature - jus de fruits	Pain - beurre / barre de chocolat noir - kiwi	Pain - beurre / confiture - fromage blanc	Pain - bûche à la chèvre - pomme *	Pain - carré de l'Est - pomme *	Madeleine - lait - compote pomme, coing

: produit issu de l'agriculture biologique

: produit issu du commerce équitable

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km

Salade marine : riz, maïs, tomate, surimi, crevettes, poivron vert, vinaigrette.

Salade russe : macédoine, mayonnaise.

Taboulé : semoule, tomate, concombre, pois chiche, jus de citron, huile d'olive, menthe fraîche.



Pain bio à tous les repas.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Octobre

CLASCO SIRESCO



	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15			
Hors d'œuvre	Salade micette	Salade de maïs	Carottes râpées vinaigrette	Salade racines	Chou rouge vinaigrette	Salade des tropiques	Salade iceberg vinaigrette	Mousse de canard / cornichon	Semaine du Goût Haricots de Soissons aux échalotes et estragon 🍄			
	Omelette aux pommes de terre Haricots plats d'Espagne	Sauté de bœuf Petits pois / carottes	Poulet rôti Frites	Merlu sauce armo-ricaine Pâtes coudées	Bœuf mode Carottes	Quenelle de brochet sauce Nantua Riz	Hachis parmentier maison	Omelette nature Gratin de brocolis	Poulet fermier Poêlée de chou romanesco, haricots verts, petits pois et oignons			
	Fromage frais nature	Mimolette	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé	Gouda	Crème de gruyère	Fromage de chèvre frais			
	Flan pâtissier	Poire 🍐	Prune au naturel	Confiture	Crème dessert chocolat	Pomme 🍏	Prune 🍑	Raisin	Pomme 🍏			
	Pain - pâte à tartiner - prune 🍷	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature sucré	Sablé de Retz - crème dessert vanille - jus de fruits	Pain - saint-paulin - poire 🍷	Barre de céréales - lait - banane	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature sucré	Mini-pain aux <u>raisins</u> - lait - kiwi	Pain - beurre / barre de chocolat noir - jus de fruit	Pain - beurre / confiture - fromage blanc			
	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31
	Semaine du Goût "À la découverte des herbes aromatiques"											
Hors d'œuvre	Betterave rouge au persil	Carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Salade des chefs	Pomelos	Salade piémontaise	Cocktail de crudités	Velouté de potiron	Tomate vinaigrette	Duo de choux	Endive vinaigrette	Concombre vinaigrette
Plat principal et garniture	Émincé de bœuf sauce tomate et basilic Duo de courgettes	Escalope de volaille à la sauge Pomme de terre	Pâtes ricotta épinards sauce crème ciboulette	Saumon à l' aneth Riz sauvage de Camargue	Suprême de hoki sauce bretonne Pâtes tortis	Sauté de dinde Julienne de légumes	Épaule d'agneau aux herbes Épinards à la crème	Galette émincé de dinde, poulet et fromage	Steak haché de bœuf Petit pois cuisinés	Daube de bœuf Carottes	Filet de lieu sauce homardine Pâtes papillons	Rôti de dinde Haricots beurre
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt nature	Emmenthal	Fromage frais	Saint-paulin	Fromage fondu	Coulommiers	Yaourt brassé nature	Fondant de crêpe au chocolat Crème anglaise caramel beurre salé	Édam	Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert	Crêpe au sucre	Raisin	Compote pomme, fraise	Biscuit	Pomme 🍏	Poire 🍐	Beignet chocolat	Kiwi 🍌		Mousse au chocolat noir	Raisin	Éclair vanille
Goûter	Tranche de marbré - lait - prune 🍷	Pain - fromage fondu - poire 🍷	Pain - pâte à tartiner - banane	Palmier - liégeois chocolat - kiwi	Pain - beurre / barre de chocolat noir - lait	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature	Brioche aux pépites de chocolat - lait - banane	Pain - bûche à la chèvre - prune 🍷	Spéculos - yaourt nature sucré - kiwi	Petit-beurre - flan nappé caramel - kiwi	Petit exquis - compote pomme, passion - lait	Pain - pâte à tartiner - poire 🍷

De la terre à l'assiette :
à la découverte des
herbes aromatiques

Fruits de saison

Melon 🍈 Pastèque 🍉
Pêche 🍑 Poire 🍐 Pomme 🍏
Prune 🍑 Raisin 🍇 Tomate 🍅



Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Cocktail de crudités : concombre, carotte, radis rouge, sauce cocktail (mayonnaise et ketchup).

Duo de choux : chou rouge, chou blanc, oignon, vinaigrette.

Salade des chefs : concombre, tomate, pois chiche, oignons.

Salade des tropiques : cœur de palmier, tomate, maïs, vinaigrette.

Salade micette : carottes, chou blanc, emmenthal, raisins secs, vinaigrette.

Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, œuf, jambon de dinde, cornichon, mayonnaise.

Salade racines : carottes, céleri, radis, vinaigrette.