

Septembre

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



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette	Salade de tomates	Poireaux vinaigrette	Salade des champs	Salade de tomate	Concombre vinaigrette	Salade méli-mélo	Crêpe de volaille et fromage Salade iceberg	Salade de maïs	
Plat principal et garniture	Goulasch de bœuf Duo de courgettes	Lasagnes au thon et petits légumes	Sauté de dinde à la moutarde Haricots verts	Poisson meunière Purée de pommes de terre	Steak haché Poêlée de légumes	Sauté de veau braisé Riz	Blanquette de poisson Duo de carottes	Jambon de dinde Frites/ ketchup		Œufs à la crème Épinards à la crème	
Fromage Laitage	Brie	Emmenthal	Mimolette	Fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc	Bleu	Coulommiers	Sainte-nectaire	Faisselle	Fromage frais	
Dessert	Liégeois chocolat	Compote pomme, vanille	Riz au lait	Fruit de saison *	Fruit de saison *	Compote pomme, poire	Éclair vanille	Fruit de saison *	Pêche au sirop	Fruit de saison *	
Goûter	Céréales au miel - lait - fruit de saison *	Pain - beurre - chocolat noir - lait	Pain - confiture de fraise - lait - poire	Petit-beurre - flan nappé caramel - banane	Pain - camembert - fruit de saison *	Petits-beurre - lait - fruit de saison *	Pain - beurre/ barre de chocolat lait - compote pomme, framboise	Pain de mie - confiture de prune - lait	Pain - beurre/ confiture d'abricot - fruit de saison *	Barre de céréales - lait - compote de pomme	
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Menu portugais	Vendredi 27	Lundi 30
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre	Pastèque	Segments de pamplemousse	Macédoine mayonnaise	Salade de pépinettes au surimi	Carottes râpées	Salade de lentilles	Cœurs de palmier et maïs	Salade portugaise	Poireau vinaigrette	Salade verte
Plat principal et garniture	Filet de poisson sauce sétoise Haricots plats d'Espagne	Épaule d'agneau aux pruneaux Lentilles	Escalope de dinde sauce champignon Haricots beurre	Filet de poisson sauce homardine Purée de pommes de terre	Sauté de veau marenco Chou-fleur persillé	Poulet rôti au romarin Pâtes	Poisson pané Courgettes à la béchamel	Paupiette de dinde au jus Poêlée de légumes	Recette façon Feijoada Riz	Saucisse de volaille Blé	Merlu sauce crustacée Macédoine de légumes
Fromage Laitage	Fromage de chèvre	Gouda	Fromage fondu	Yaourt nature	Édam	Fromage blanc	Fromage crémeux	Tome blanche	 Faisselle	Saint-paulin	Cantal
Dessert	Fruit de saison *	Ananas au sirop	Tarte aux fruits	Fruit de saison *	Fruit de saison *	Coupelle de fruit au sirop	Fruit de saison *	Fruit de saison *	Pâtisserie portugaise	Pastèque	Tarte au chocolat
Goûter	Céréales natures - lait - compote pomme, pêche	Pain - beurre - chocolat noir - lait	Pain au lait - confiture de cerise - fruit de saison *	Pain - fromage frais - fruit de saison *	Tranche de marbré - banane - lait	Pain - confiture d'abricot - lait	Pain - pâte à tartiner - fromage blanc - kiwi	Biscuit fourré vanille - lait - fruit de saison *	Pain - tome des Pyrénées - jus de fruit	<u>Pain au chocolat</u> - jus de fruit	Brioche aux pépites de chocolat - lait - fruit de saison *

Tous les légumes
Au clair de lune
Étaient en train
de s'amuser - é



: produit issu de l'agriculture biologique

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

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Salade de lentilles : lentilles, échalotes, vinaigrette.

Salade de maïs : maïs, tomate, olive.

Salade de pâtes tricolores : pâtes tortis tricolores, vinaigrette.

Salade de pomme de terre : pomme de terre, olives, vinaigrette.

Salade des champs : blé cuit, maïs, tomate, emmenthal, jambon de dinde, vinaigrette.

Salade méli-mélo : haricots verts, haricots beurres, tomate, vinaigrette.

Salade portugaise : tomate, olives, poivrons verts, sardine.



Pain bio à tous les repas.

	Mardi 1 ^{er} oct.	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Tarte au fromage	Couscous merguez Légumes du couscous	Salade de tomates	Céleri aux raisins secs	Fond d'artichauts	Concombre vinaigrette	Coleslaw	Taboulé	Semaine du Goût "Un festival de fruits et de légumes"		
Plat principal et garniture	Sauté de bœuf sauce barbecue Rösti	Omelette aux fines herbes Ratatouille		Filet de hoki sauce carottes et persil Beignets de salsifis	Poulet basquaise Chou-fleur	Sauté de bœuf gardianne Blé	Escalope viennoise Petits pois carottes	Steak haché Purée de pommes de terre	Côte de porc Poêlée de légumes	Saumon de la criée sauce poivron tomate et paprika Poêlée de choux romanesco, chou-fleur et carottes	Émincé de volaille miel et abricot Duo de carottes ail et persil	Carottes râpées à l'orange
Fromage Laitage	Yaourt nature	Camembert	Fromage fais aux fines herbes	Mimolette	Crème de gruyère	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé	Bûche au chèvre	Yaourt nature	Munster	Yaourt nature	Yaourt sur lit de fruit
Dessert	Fruits de saison *	Fruit de saison *	Fruits de saison *	Compote pomme, ananas	Crème dessert chocolat	Fruits de saison *	Fruit de saison *	Compote pomme, poire	Fruits de saison *	Prunes	Salade de fruit	Palais breton
Goûter	Pain - emmenthal - compote pomme, banane	Pain - beurre/ confiture de fraise - jus de fruit	Petit-beurre - flan nappé caramel - banane	Pain - beurre - chocolat au lait - fruit de saison *	Petits-beurre - lait - fruit de saison *	Pain - beurre/ barre de chocolat lait - compote - pomme, framboise	Barre de céréales - petit-suisse sucré - compote de pomme	Pain - beurre/ confiture d'abricot - fruit de saison *	Croissant - compote pomme, poire	Pain - beurre - confiture d'abricot - lait	Biscuits fourrés fraise - lait - fruit de saison *	Brioche tranchée - lait - compote pomme, fraise
	Jeudi 17 Vendredi 18 Semaine du Goût		Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31 Menu western	
Hors d'œuvre	Potage potiron, châtaigne	Salade festival	Radis beurre	Salade verte vinaigrette	Tomate à la croque au sel	Salade micette	Crêpe aux champignons	Ségments de pampleousse	Choux rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade verte, maïs, tomate et dés de fromage	
Plat principal et garniture	Crêpe Salade verte	Sauté de veau au pain d'épices Pommes duchesses	Sauté dinde sauce paprika Duo de carottes	Sauté d'agneau au curry Purée de pois	Moussaka	Poisson meunière Pâtes sauce provençale	Œuf dur sauce aurore Chou-fleur	Sauté de bœuf aux oignons Riz aux petits légumes	Sauté de veau Petits pois carottes	Hoki sauce crustacée Boulgour	Wings de poulet sauce barbecue Potatoes	
Fromage Laitage	Coulommiers	Plateau de 3 fromages	Édam	Cœur cendré	Fromage frais	Petit-suisse nature	Tome des Pyrénées	Emmenthal	Pont l'évêque	Fromage blanc	 Glace	
Dessert	Raisin	Gâteau des 20 ans	Mousse chocolat	Fruit de saison *	Tarte au chocolat	Compote	Fruit de saison *	Compote pomme, ananas	Liégeois café	Fruit de saison *		
Goûter	Pain - fromage frais - fruit de saison *	Pain - beurre - confiture de cerise - lait	Pain - beurre - chocolat au lait - fruit de saison *	Pain - beurre/ miel - lait - poire	Petit-beurre - flan nappé caramel - banane	Pain - emmenthal - jus de fruit	Brioche aux pépites de chocolat - lait - fruit de saison *	Barre de céréales - lait - compote de pomme	Pain - beurre/ barre de chocolat lait - fruit de saison *	Pain de mie - beurre - confiture prune - lait	Brioche tranchée - lait - compote pomme, fraise	

Solutions du Jeu : "Un gâteau d'anniversaire fruité"

Les fruits : 2 orange - 4 fraise - 6 figue - 8 citron - 11 raisin - 13 pomme - 15 poire - 18 banane.
Les légumes : 1 courgette - 3 aubergine - 6 artichaut - 7 endive - 8 champignon - 9 tomate - 12 radis - 15 carotte - 17 poivron - 18 poireau.

Fruits de saison

Clémentine • Kiwi
• Orange • Poire •
Pomme • Prune • Raisin

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Salade festival : feuille de chêne, tomate cerise, saumon fumé, sauce citron ciboulette.

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

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

