

Septembre

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

SIRESCO

	Lundi 4 Bonne rentrée	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Hors d'œuvre	Cocktail de bienvenue		Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Melon	Salade de lentilles	Salade du pêcheur		Tomate vinaigrette au basilic	Duo carottes et maïs
Plat principal et garniture	Pizza au fromage Salade verte	Jambon de dinde avec ketchup Pommes de terre sourire	Blanquette de poisson Carottes Vichy	Sauté de veau marengo Coquillettes	Steak de thon sauce aux herbes Ratatouille	Omelette aux pommes de terre Poêlée forestière	Sauté de bœuf Stroganoff Jeunes carottes	Brandade de poisson Salade verte	Gigot d'agneau au jus Duo de flageolets et haricots verts	Filet de cabillaud sauce homardine Riz
Fromage Laitage	Fromage coque	Fromage blanc	Saint-paulin	Yaourt aromatisé	Crème de gruyère	Fromage à tartiner	Yaourt nature	Saint-nectaire	Faisselle	Édam
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit*	Riz au lait	Fruit*	Éclair au chocolat	Purée d'abricots	Fruit*	Crème dessert au chocolat	Feuilleté aux pommes	Fruit*
Goûter*	Cookies chocolat - yaourt nature - fruit*	Pain - beurre - compote pomme banane	Céréales au miel - lait - fruit*	Pain - chocolat au lait - jus de pomme	Biscuit fourré au chocolat - lait vanille - fruit*	Brioche aux pépites de chocolat - lait vanille - fruit*	Pain - tome blanche - compote pomme banane	Pain de mie - confiture d'abricots - jus d'orange	Pain - barre de chocolat - fruit*	Fourré vanille - lait fraise - fruit*
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27 Sur un air de flamenco	Jeudi 28	Vendredi 29
Hors d'œuvre	Batavia à l'huile de noix	Betteraves au cassis		Salade Marco Polo	Salade de tomate au balsamique	Taboulé		Gazpacho	Morceaux de pamplemousse	Salade coleslaw
Plat principal et garniture	Escalope de volaille sauce crème Cordiale de légumes	Sauté d'agneau aux épices Pommes de terre vapeur	Poulet rôti Macaronis	Steak haché de bœuf Duo de courgettes	Saucisse de volaille Lentilles vertes	Omelette au fromage Épinards à la crème	Poisson sauce beurre amande Purée de pomme de terre	Paëlla garnie	Steak haché de bœuf Ratatouille	Escalope de volaille à l'orientale Semoule
Fromage Laitage	Cantal	Fromage blanc aux fruits	Gouda	Yaourt nature	Fromage à tartiner	Brie	Faisselle	Queso	Yaourt aromatisé	Émmenthal
Dessert	Semoule au lait	Fruit*	Fruit*	Fruit*	Crêpe au chocolat	Fruit*	Fruit*	Salade de fruits frais	Tarte au chocolat	Compote biscuitée
Goûter*	Spéculos - yaourt nature - jus de pomme	Barre de céréales - fruit* - lait vanille	Pain - barre choco lait - fruit	Petits beurre - lait chocolat - compote de pomme	Pain - confiture d'abricots - petits-suisses nature	Brioche fourrée chocolat - yaourt nature - compote pomme fraise	Pain de mie - pâte à tartiner - lait vanille	Pain - saint-paulin - jus multifruits	Pain au lait - lait fraise - clémentines	Pain - beurre - confiture de groseille - jus de raisin

: produit issu de l'agriculture biologique

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

: produit issu du commerce équitable

: produit label rouge



Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.

Salade de lentilles : lentilles, échalotes, vinaigrette.

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivron, mayonnaise.

Salade du pêcheur : thon, pomme de terre, crevettes, poivron vert.

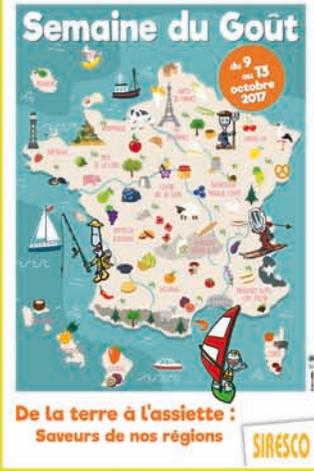
Taboulé : semoule, tomate, pois chiche, poivron, maïs, échalote, menthe, huile d'olive

Fruits de saison

- Kiwi • Orange •
- Pêche • Poire • Pomme
- Prune • Raisin

Pain bio à tous les repas.

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9 Normandie	Mardi 10 PACA	Mercredi 11 Antilles	Jeudi 12 Hauts-de-France	Vendredi 13 Auvergne		
Hors d'œuvre	Pomelos	Salade de lentilles	Céleri vinaigrette	Salade Arlequin	Concombres à la crème	Carottes râpées aux pommes	Poisson en daube Courgette à la tomate et au thym	Accras de morue	Salade d'endives	Salade verte		
Plat principal et garniture	Sauté de porc épices thaï Coquillettes	Émincé de volaille au curry Courgettes	Raviolis aux six légumes gratinés	Bœuf aux oignons Gratin dauphinois	Saumonette sauce dorée Haricots verts	Cassolette de poisson aux moules Bâtonnière de légumes		Colombo de poulet Riz	Carbonade au spéculos Pommes de terre vapeur	Sauté de lapin sauce au bleu Aligot		
Fromage Laitage	Yaourt nature	Mimolette	Buchette mi-chèvre	Yaourt brassé aux fruits	Tome noire	Camembert	Bûche de chèvre	Fromage blanc	Mimolette	Saint-nectaire		
Dessert	Compote pommes	Fruit	Moelleux au chocolat et crème anglaise	Fruit	Semoule au lait	Pomme fondante au caramel	Purée de pêche	Compote mangue passion	Tarte au flan	Yaourt à la myrtilles		
Goûter*	Brioche pépites de chocolat - lait chocolat - fruit	Biscuit fourré vanille - compote pomme - fromage blanc	Fruit - pain beurre - confiture de fraise - fruit	Pain - barre chocolat - jus de pomme	Pain - édam - compote de poire	Pain - beurre - confiture d'abricot - fruit	Pain - tome des Pyrénées - compote pomme poire	Pain - pâte à tartiner - fruit	Biscuit fourré vanille - lait vanille - compote	Pain - barre de chocolat - jus multifruits		
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Lundi 30 Menu orange	Mardi 31
Hors d'œuvre	Radis beurre	Salade niçoise	Pilons de poulet avec ketchup Frites	Pâté en croûte de volaille	Salade de tomate à l'huile d'olive	Concombre vinaigrette	Lasagne poulet et légumes Salade verte	Carottes râpées aux raisins secs	Salade camarguaise	Betteraves aux pommes	Quenelles de brochet sauce crustacés Riz doré	Radis au beurre
Plat principal et garniture	Filet de merlu aux herbes Julienne de légumes	Filet de colin sauce Mornay Chou-fleur		Filet de poisson sauce Bercy Épinards	Couscous boulette et merguez	Blanquette de volaille aux champignons Riz		Saucisses de volaille Pommes noisettes	Sauté de bœuf Stroganoff Haricots beurre	Marmite dieppoise Purée de patate douce		Steak haché au jus Jardinière de légumes
Fromage Laitage	Fromage aux fines herbes	Yaourt aux fruits	Camembert	Fromage blanc	Fromage frais	Mimolette	Fromage blanc	Fromage fondu	Cantal	Yaourt aromatisé	Mimolette	Camembert
Dessert	Beignet framboise	Fruit	Fruit	Fruit	Salade de fruits frais	Ananas au sirop	Fruit	Fruit	Fromage frais sur lit de fruits	Fruit	Clémentines	Mousse au chocolat
Goûter*	Pain - beurre - confiture d'abricots - yaourt nature	Compote pomme banane - petits beurre - lait vanille	Pain - beurre - miel - fruit	Pain de mie - fromage fondu - jus d'orange	Gaufre - yaourt nature - fruit	Pain - beurre - confiture de fraises - compote poire	Brioche tranchée - barre chocolat au lait - jus de raisin	Céréales natures - lait - fruit	Pain - pâte à tartiner - fruit	Madeleine - lait chocolat - compote pomme fraise	Barre de céréales - fromage blanc - jus d'orange	Moelleux au citron - lait vanille - fruit



De la terre à l'assiette : Saveurs de nos régions SIRESCO

- : produit issu de l'agriculture biologique
- : production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300km
- : produit issu du commerce équitable
- : produit label rouge



- Salade Arlequin** : tomate, concombre, maïs, germe de soja, vinaigrette.
- Salade camarguaise** : riz, surimi, maïs, carottes.
- Salade de lentilles** : lentilles vertes, échalotes, vinaigrette.
- Salade niçoise** : riz, thon tomate, olives noires, poivrons rouge et vert.

- Fruits de saison**
- Kiwi
 - Orange
 - Pêche
 - Poire
 - Pomme
 - Prune
 - Raisin

Pain bio à tous les repas.