

Septembre

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

SIRESCO

	Lundi 31 août	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14	Mardi 15
Hors d'œuvre	Concombre	Betteraves vinaigrette	Tomates	Ragoût de poulet tomates, poivrons et champignons	Céleri cheveu d'ange	Salade de lentilles	Carbonade de bœuf Frites	Salade mikado	Morceaux de pamplemousse	Salade des champs	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
Plat principal et garniture	Omelette Cordiale de légumes	Poulet forestier et ses pâtes	Poisson aux herbes Riz 	Pommes de terre vapeur	Daube de bœuf Carottes 	Escalope de dinde aux champignons Brocolis		Curry d'agneau Duo de courgettes	Sauté de dinde aux pruneaux Pomme de terre vapeur	Poisson et citron Haricots plats	Saumon sauce aneth Riz 	Cordon bleu Petits pois
Fromage Laitage	Gouda	Fromage fondu	Petit suisse	Brie	Bûche à la chèvre	Camembert 	Fromage blanc 	Crème de gruyère	Cantal	Tome grise	Saint-paulin 	Yaourt nature 
Dessert	Semoule au lait	Compote 	Fruit *	Fruit * 	Crêpe au chocolat	Fruit *	Fruit *	Tarte aux pommes	Crème renversée	Fruit * 	Crème dessert chocolat	Fruit * 
Goûter	Barre de céréales - yaourt nature  - fruit *	Petits-beurre - fromage blanc - jus d'orange	Pain au lait - barre de chocolat noir - jus de raisin	Pain - saint-paulin - compote pomme, fraise	Pain - beurre - confiture de prune - fruit *	Tranche de marbré - yaourt nature  - jus de pomme	Pain - emmenthal - jus d'ananas	Pain - beurre - confiture - fruit *	Brioche pépites de chocolat - lait - fruit *	Pain - beurre - confiture - compote pomme, poire	Pain - beurre - confiture d'abricot - fruit *	Pain - tome des pyrénées - compote pomme, poire
	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24 Menu chilien	Vendredi 25	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	
Hors d'œuvre	Salade antillaise	Sauté de veau à l'ancienne Pâtes 	Carottes râpées	Poulet sauce provençale Purée de légumes	Radis beurre	Betteraves vinaigrette	Chili con carne Riz  	Potage de légumes de saison	Jus de pamplemousse	Salade de lentilles	Choux rouge 	<i>C'est la rentrée on va se régaler toute l'année.</i> 
Plat principal et garniture	Poulet  Blé 		Paupiette de volaille Ratatouille 		Poisson pané Duo de courgettes	Gigot d'agneau Lentilles 		Crêpe béchamel, volaille, fromage Salade verte	Poulet  au romarin Haricots beurre	Poisson sauce beurre amande Beignets de brocolis	Boulettes d'agneau au cumin Semoule 	
Fromage Laitage	Cantal	Édam	Fromage à tartiner	Brie	Mimolette	Fromage blanc	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Gouda	Fromage fondu	Saint-nectaire	
Dessert	Compote pomme, poire 	Fruit *	Moelleux au chocolat	Fruit *	Fruit *	Pomme 	Crème caramel		Riz au lait	Fruit * 	Pomme au caramel	
Goûter	Pain - pâte à tartiner - kiwi	Biscuit fourré vanille - lait - compote	Brioche pépites de chocolat - lait - fruit *	Barre de céréales - compote pomme, cerise - lait	Pain - confiture de fraise - lait - banane	Pain - fromage fondu - jus multivitamins	Pain - beurre - chocolat au lait - fruit *	Petit-beurre - fruit * - lait	Biscuit fourré fraise - lait - fruit *	Pain - beurre - barre de chocolat lait - compote 	Crêpe fourrée au chocolat - lait - fruit *	

Fruits de saison

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



: produit issu de l'agriculture biologique



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



: produit label rouge

Salade antillaise : chou blanc, maïs, tomate, crevettes, ananas, vinaigrette.

Salade de lentilles : lentilles, vinaigrette.

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

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

Salade mikado : laitue, tomate, concombre, maïs, oignon, vinaigrette.

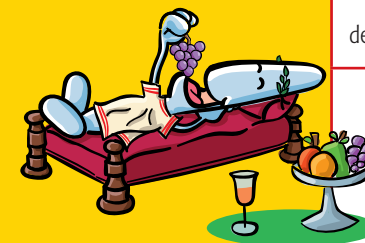


Solutions du Jeu : "Les lunettes cachées"



	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Hors d'œuvre	Sauté de porc au caramel	Salade verte		Pamplemousse	Taboulé	Potage au potiron	Carottes râpées
Plat principal et garniture	Duo de carottes	Brandade de poisson	Filet de lieu sauce oseille Riz 	Épaule d'agneau sautée Printanière	Sauté de bœuf Ratatouille 	Raviolis	Poisson sauce homardine Haricots plats
Fromage Laitage	Camembert 	Petit-suisse	Brie	Tome des Pyrénées	Yaourt nature 	Saint-paulin	Fromage ail et fines herbes
Dessert	Tarte au chocolat coco	Salade de fruits	Fruit *	Flan nature	Fruit *	Fruit 	Semoule au lait
Goûter	Pain - beurre - confiture d'abricot - fruit *	Pain de mie - confiture prune - lait	Pain - beurre - confiture prune - lait	Brioche tranchée - lait - compote pomme fraise	Pain - fromage frais - jus de raisin	Croissant - fruit au sirop	Pain - beurre - confiture de cerise - fruit *

Semaine du Goût 2015 "Voyage culinaire à travers le temps"



Lundi 12 Chez Jules César (-52 av. JC)	Mardi 13 Chez Charlemagne (782-814)	Mercredi 14 Chez Louis XIV (1638-1715)
Salade romaine sauce César	Betteraves émincées mimosa	Potage de la comtesse (crème Dubarry)
Sauté d'agneau au miel Poêlée de légumes rôtis	Pintade sauce crème d'estragon et thym Cocos blancs	Brochet Gratin de butternut
Fromage à la chèvre	Brie	Millefeuille
Raisin	Salade de fruits	
Pain - chocolat au lait - yaourt nature 	Galettes bretonnes - lait - compote pomme, pêche	Pain - beurre - confiture de fraise - fruit *

	Jeudi 15 Chez Napoléon (1769-1821)	Vendredi 16 Temps modernes	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29 Menu des îles	Vendredi 30
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Bâtonnets concombres, carottes - sauce cocktail	Poisson au court bouillon	Cœur de laitue	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Salade Arlequin	Jus de pamplemousse	Betteraves vinaigrette	Œufs dur mayonnaise	Salade de thon mauricien	Carottes râpées
Plat principal et garniture	Hachis Parmentier	Poisson aux graines Pâtes tricolores	Purée de potiron	Goulasch de bœuf Chou-fleur	Poulet  Riz 	Escalope viennoise Petits pois	Filet de poisson sauce Bercy Bâtonnière de légumes	Sauté d'agneau Haricots beurre	Poisson meunière Coquillettes 	Sauté de veau aux abricots Cordiale de légumes	Poulet  au citron Patate douce / pommes de terre vapeur	Roti de dinde Lentilles 
Fromage Laitage	Fromage blanc sur coulis de fruits	Fromage fantôme	Bûche à la chèvre	Yaourt nature 	Gouda 	Camembert 	Fromage blanc 	Camembert 	Fromage de chèvre	Cantal	Flan à la noix de coco	Petit-suisse
Dessert	Biscuit	Crème dessert croustillante	Fruit de saison 	Beignet au chocolat	Fruit *	Fruit *	Cookies	Riz au lait	Fruit *	Fruit *		Cocktail de fruits
Goûter	Pain - emmental - jus multifruits	Brioche pépites de chocolat - lait - fruit *	Pain - beurre - confiture d'abricot - lait	Pain - fromage frais - fruit *	Brioche tranchée - lait - compote pomme fraise	Compote pomme, poire - pain - beurre - chocolat noir	Pain au lait - confiture de cerise - fruit *	Pain - beurre - barre de chocolat noir - fruit *	Pain - confiture de framboise - jus de pomme	Brioche pépite de chocolat - lait - fruit *	Pain - beurre - lait - fruit *	Barre de céréales - lait - fruit *

Fruits de saison

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



: produit issu de l'agriculture biologique



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



: produit label rouge

Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, germes de soja, vinaigrette.

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



Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Pain bio  à tous les repas.