

Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018

Rentrée des classes

3 septembre Salade verte Pâtes Grand mère bolognaise Fromage râpé Crème vanille, vermicelles de chocolat Pâtes farcies SV	4 septembre Salade de betteraves Poulet au citron Purée de pommes de terre et potiron Edam Mirabelles	5 septembre Crème de courgettes Omelette Salade de maïs et crudités d'été Fromage Tarte aux pommes	6 septembre Salade de carottes Porc sauce tandoori Gnocchis Haricots verts Camembert Fruit de saison	7 septembre Mousse de canard (porc) Poisson mariné au thym et huile d'olive Riz Petits pois au bouillon Yaourt sucré Fruit de saison
Entrée: Oeuf mayonnaise et sauce				

10 septembre Radis roses et beurre Jambon de porc braisé Pommes sautées Courgettes béchamel Gouda Flan caramel Quiche SV et courgettes	11 septembre Soupe à la tomate Poulet sauce kébab Taboulé de semoule Salade de choux blancs Brie Pastèque ou melon	12 septembre Macédoine vinaigrette Boules à l'agneau sauce brune Riz Choux-fleurs à la crème Bûche au chèvre Fruit de saison	13 septembre Salade de tomates Dos de colin pané et ketchup Pâtes Grandmère Epinards hachés Fromage all et fines herbes Crème au chocolat	14 septembre Concombres vinaigrette Gîte de boeuf sauce brune Haricots blancs aux carottes Emmental Cake maubré
Entrée: Omelette et sauce				

17 septembre Oeuf mayonnaise Boeuf sauce piquante Potatoes Choux rouges Brie Fruit de saison Galette végétarienne et sauce	18 septembre Brocolis bulgare Capellini pomodoro e basilico sauce tomate Salade verte Fromage râpé Yaourt fermier myrtilles	19 septembre Salade de tomates Matoile de colin Pâtes Grand mère aux champignons Saint Paulin Crème vanille	20 septembre Salade de betteraves Couscous (semoule) Légumes couscous Haut de cuisse de poulet grillée Saint Nectaire Quesches	21 septembre Salade de céleri Rôti de porc à laabricot Riz Haricots verts Fromage blanc sucré Tarte au citron
Entrée: Couscous aux pois chiches				

24 septembre Salade de maïs Filet de colin sauce crustacés Boulgour Epinards hachés Samos Beignet framboise	25 septembre Saucisses de Strasbourg et moutarde Pommes vapeur Choucroute Fromage blanc sucré Poire	26 septembre Tomate farci (sans porc) Riz Cantal Fruit de saison	27 septembre Concombres bulgare Boeuf bourguignon Pâtes Grandmère Petits pois Tomme noire Compote pomme fruits rouges	28 septembre Quiche tomate, chèvre, basilic Salade verte Mimolette Banane
Entrée: Crêpe SV				

Déclinaison sans viande

Dessert élaboré par nos cuisiniers

LOCAL

BIO

Végétarien

1 octobre Salade de haricots verts Galette à l'épautre et au fromage provolone Poêlée de lentilles aux carottes Yaourt sucré Fruit de saison	2 octobre Salade de panais Pépites de colin panée et citron Macaronis Choux-fleurs à la tomate Gouda Crème caramel	3 octobre Céleri vinaigrette Porc sauce cornichons Blé Courgettes vapeur Fromage Liégeois chocolat	4 octobre Salade de carottes cuites aux fèves Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Chanteneige Fruit de saison	5 octobre Salade de maïs Gîte de boeuf façon pot-au-feu Potée de pommes de terre, et légumes Munster Ile flottante
Entrée: Galette végétarienne et sauce				

Du végété pour changer				
8 octobre Choux rouges vinaigrette Volaille sauce curry Pâtes Grand mère Carottes vapeur Fromage Flan chocolat Pané fromager et sauce	9 octobre Salade de betteraves Chili végétarien (haricots rouges, maïs, potirons, carottes, ail, épices) Boulgour Gouda Fruit de saison	10 octobre Concombres vinaigrette Steak haché de veau sauce brune Pommes sautées Courgettes aux herbes Fromage Crêpe sucrée	11 octobre Potage de légumes Gratin de pâtes Grand mère au Jambon Salade verte Camembert Fruit de saison	12 octobre Salade verte au cresson Risotto (riz) aux miettes de saumon Petits pois Fromage blanc sucré Banane au chocolat
Entrée: Salade verte aux anis				

Du végété pour changer				
15 octobre Céleri vinaigrette Jambon de porc braisé Riz Grath de navets Petit cotentin Yaourt anôme Falafels et sauce	16 octobre Salade de lentilles Merlu sauce diablère Pommes vapeur Haricots verts Tomme blanche Raisin	17 octobre Brocolis ravigote Lasagnes bolognaise Salade verte Montboissier Fruit de saison	18 octobre Potage crêcy (carottes) au lait de coco Polenta au fromage et poitrine Salade verte (fromage dans la plat) Crème dessert vanille	19 octobre Salade de radis Boeuf sauce tomate Semoule Choux verts braisés Emmental Gâteau au yaourt
Entrée: Omelette et sauce				

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements