

MENU DES ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES



Lundi 2 septembre 2019	Mardi 3 septembre 2019	Mercredi 4 septembre 2019	Jeudi 5 septembre 2019	Vendredi 6 septembre 2019
<p>C'est la rentrée ! Melon charentais - Pastèque Surimi + Mayonnaise Steak haché, maître d'hôtel Pommes noisette Vache qui rit - Edam - Yaourt aromatisé Crème dessert au chocolat - Crème dessert praliné Fruit de saison Goûter Pain de mie - Barre de chocolat Fromage frais sucré - Fruit de saison</p>	<p>Avocat à la mayonnaise - Céleri bonne femme Macédoine, vinaigrette Filet de lieu sauce aux poivrons Torti Yaourt nature + Confiture de fraises Fromage frais + Sucre - Camembert Compote de pommes - Compote pomme/pêche Fruit de saison Goûter Pompom cacao - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots beurre, vinaigrette Betteraves mimosa - Salade Marco Polo Aiguillettes de dinde, sauce au lait de coco et curry Purée de patates douces maison Emmental - Petit-Louis tartine Fromage frais sucré Fruit de saison - Licthis au sirop Goûter Gaufre poudrée - Fromage blanc sucré Compote pomme/ramboise</p>	<p>Mélange lentilles/boullgour au surimi et tomates vinaigrette - Salade de riz exotique - Radis croq'au sel Bœuf braisé à la fondue de tomates Gratin de carottes et salsifis Petits-suisses aromatisés Fromage blanc aromatisé - Tomme noire Fruit de saison - Cocktail de fruits au sirop Goûter Viennoise - Confiture d'abricot Yaourt sucré - Jus de pamplemousse</p>	<p>Croquant de concombres au fromage blanc Salade de tomates et fêta, vinaigrette balsamique Salade piémontaise Dos de colin pané + Citron Beignets de courgettes Pointe de brie - Bûchette de chèvre Yaourt brassé sucré Riz au lait - Semoule au lait - Fruit de saison Goûter Pain aux céréales - Beurre Fromage frais aromatisé - Fruit de saison</p>
Lundi 9 septembre 2019	Mardi 10 septembre 2019	Mercredi 11 septembre 2019	Jeudi 12 septembre 2019	Vendredi 13 septembre 2019
<p>Taboulé maison - Salade de pommes de terre Pamplemousse + Sucre Sauté de poulet, sauce aux oignons Chou-fleur en gratin Yaourt brassé aux fruits - Fromage frais aromatisé Hollandette Raisins noirs Goûter Madeleine - Yaourt sucré Compote de pommes</p>	<p>Tarte aux poireaux Rôti de dinde, sauce chasseur Purée de potiron maison Cœur de dame - Croc lait Petits-suisses sucrés Fruit de saison - Ananas au sirop Goûter Pain de campagne - Miel Lait - Compote pomme/poire</p>	<p>Cœur d'artichaut et maïs, vinaigrette Salade d'asperges, tomates, vinaigrette Carottes râpées, vinaigrette Omelette aux fines herbes Riz créole Plateau de fromages Fruit de saison - Compote pomme/vanille Goûter Palets pur beurre - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg, sauce au bleu - Chou rouge à la vinaigrette moutardée - Sardine à l'huile d'olive Filet de limande meunière + Citron Battonnière de légumes Fromage blanc sucré - Yaourt sucré Gouda Tarte normande aux pommes Goûter salé Baguette - Edam Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade - Melon jaune Salade de blé à la niçoise Lasagnes bolognaises Saint-Paulin - Tomme des Pyrénées Fromage frais sucré Compote pomme/abricot - Compote pomme/poire Fruit de saison Goûter Pain au chocolat - Yaourt brassé aux fruits</p>
Lundi 16 septembre 2019	Mardi 17 septembre 2019	Mercredi 18 septembre 2019	Jeudi 19 septembre 2019	Vendredi 20 septembre 2019
<p>Salade de pâtes au basilic - Salade Sawai Salade de tomates, vinaigrette colza/olive Filet de poulet au jus Gratin de brocolis Chèvre - Morbier - Fromage blanc aromatisé Fruit de saison - Pêche au sirop Goûter Brioche - Fromage frais sucré Jus d'orange</p>	<p>Chou romanesco et croûtons, vinaigrette Concombre à la menthe - Betteraves, vinaigrette Sauté d'agneau, sauce à la menthe Poêlée campagnarde Pont l'évêque - Tomme blanche Yaourt brassé sucré Cake à la noix de coco maison Goûter Pain aux céréales - Gelée de groseille Yaourt aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Salade écolière - Taboulé de boullgour Macédoine mayonnaise Brochette de poulet, sauce aux herbes Purée aux 3 légumes maison Saint-Nectaire - Saint-Morêt Petits-suisses aromatisés Figs Goûter Quatre-quarts - Fromage blanc sucré Compote pomme/banane</p>	<p>Menu des Mets Locaux Betteraves, vinaigrette maison Rôti de veau, sauce dijonnaise Mélange haricots vert / flageolets Yaourt local + Coulis de fruits rouges Pomme Goûter Moelleux chocolat - Fromage frais aromatisé Compote pomme/pêche</p>	<p>Carottes râpées maison fédala - Pastèque Œufs durs + Mayonnaise Brandade de poisson Salade saveurs, vinaigrette balsamique Rondelé nature - Mimolette Fromage frais aromatisé Compote pomme/banane - Compote pomme/ananas Fruit de saison Goûter Pain de mie - Pâte à tartiner Petits-suisses sucrés - Fruit de saison</p>
Lundi 23 septembre 2019	Mardi 24 septembre 2019	Mercredi 25 septembre 2019	Jeudi 26 septembre 2019	Vendredi 27 septembre 2019
<p>Cœur de palmier, maïs et tomate vinaigrette Salade de haricots vert, vinaigrette Salade saveurs, vinaigrette balsamique Rôti de bœuf froid + Mayonnaise maison - Mini rostis Yaourt brassé aromatisé - Petits-suisses aromatisés Chanteneige Fruit de saison - Compote de pommes Goûter Baguette - Barre de chocolat Fromage frais sucré - Jus de raisin</p>	<p>Salade coleslaw - Radis râpés et courgettes râpées, vinaigrette - Salade de chou-fleur, vinaigrette Cœur de merlu MSC, sauce au beurre blanc - Penne Recette de Mme Loïc - Pointe de brie Fromage blanc sucré Poire au sirop + Coulis de chocolat - Abricot au sirop + Coulis de chocolat - Fruit de saison Goûter Pain au lait - Confiture de fraises Fromage blanc aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Concombre, fêta, et olives, vinaigrette Pastèque - Tartinable de thon Rôti de dinde, sauce forestière Petit pois / carottes Fromage frais sucré - Yaourt sucré Délice d'emmental Chou à la vanille Goûter salé Pain de campagne - Emmental Fruit de saison</p>	<p>Radis + Beurre - Melon Emincé de poireaux à la vinaigrette Chili con carne Riz pilaf Saint-Paulin - Vache qui rit Petits-suisses aromatisés Crème dessert vanille - Crème dessert chocolat Fruit de saison Goûter Céréales - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé niçois - Salade de pommes de terre au paprika - Salade Waldorf Aiguillettes de poulet, sauce napolitaine - Purée de panais maison Petit moulé ail et fines herbes - Morbier Fromage blanc aromatisé Fruit de saison - Compote bi-fruits Goûter Galette Saint-Michel - Yaourt brassé sucré Compote pomme/coing</p>

