

# MENU DES ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES



Lundi 1 <sup>er</sup> octobre 2018	Mardi 2 octobre 2018	Mercredi 3 octobre 2018	Jeudi 4 octobre 2018	Vendredi 5 octobre 2018
<p>Avocat + Vinaigrette - Radis + Beurre salé Salade de blé à l'andalouse</p> <p><b>Aiguillettes de poulet, sauce aigre doux</b> <b>Haricots plats persillés</b></p> <p>Emmental - Mimolette - Petits-suisses sucrés Riz au lait - Semoule au lait caramel - Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Palmiers - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p>	<p>Chou chinois râpé, vinaigrette au miel Carottes râpées fédala - Betteraves vinaigrette</p> <p><b>Filet de limande meunière + Citron</b> <b>Purée de patates douces maison</b></p> <p>Yaourt brassé aromatisé - Fromage blanc aromatisé Vache qui rit Compote de pommes - Compote pomme/abricot Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Baguette - Pâte à tartiner - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz au thon - Taboulé à la menthe Œufs durs et aioli maison</p> <p><b>Rôti de veau à la fondue de tomates</b> <b>Beignets de chou-fleur</b></p> <p>Fromage frais sucré - Yaourt sucré Saint-Morét Fruit de saison - Cocktail de fruits exotiques au sirop</p> <p><b>Goûter</b> Quatre-quarts - Fromage frais aromatisé Compote pomme/abricot</p>	<p>Saucisson sec - Pâté de volaille (s/p) Courgettes râpées aux pommes</p> <p><b>Steak haché de bœuf, sauce forestière</b> <b>Poellée à la bretonne</b></p> <p>Edam - Tomme Noire Petits-suisses aromatisés Fruit de saison Compote pomme/vanille</p> <p><b>Goûter</b> Brioche - Yaourt sucré - Jus de pommes</p>	<p>Pamplemousse + Sucre - Concombre tzatziki Cœur d'artichaut et tomates vinaigrette</p> <p><b>Médaille de saumonette, sauce moutarde à l'ancienne - Boulghour</b></p> <p>Pointe de Brie - Bûchette de chèvre Fromage blanc sucré Tarte chocolat</p> <p><b>Goûter</b> Pain de campagne - Beurre Petits-suisses sucrés - Fruit de saison</p>
Lundi 8 octobre 2018	Mardi 9 octobre 2018	Mercredi 10 octobre 2018	Jeudi 11 octobre 2018	Vendredi 12 octobre 2018
<b>SEMAINE DU GOÛT 2018 - TOUR DU MONDE</b>				
<p><b>Nouvelle-Zélande</b></p> <p>Salade surimi, pamplemousse et endive + Vinaigrette balsamique</p> <p><b>Rosted lamb (gigot d'agneau rôti), sauce menthe &amp; Ses légumes (patate douce, carottes, petits pois, maïs)</b></p> <p>Cheddar - Kiwi gold</p> <p><b>Goûter</b> Brownies - Yaourt brassé sucré - Fruit de saison</p>	<p><b>Russie</b></p> <p>Salade de chou mariné (carottes, chou blanc, ail,</p> <p><b>Bœuf Stroganoff &amp; Gnocchi de polenta</b></p> <p>Petits-suisses aromatisés Syrniki russe + Lait concentré</p> <p><b>Goûter</b> Chausson aux pommes - Fromage blanc aromatisé</p>	<p><b>Islande</b></p> <p>Salade de hareng et pommes de terre</p> <p><b>Haché de poisson, sauce pain d'épices &amp; Légumes pot au feu</b></p> <p>Fromage blanc + Sucre HJÓNABANDSSAELA : gâteau à la pomme/rhubarbe</p> <p><b>Goûter</b> Galettes bretonnes - Petits-suisses sucrés - Fruit de saison</p>	<p><b>Pérou</b></p> <p>Salade de tomates et avocat vinaigrette</p> <p><b>Manchons de poulet grillé &amp; Quinoa sauce tomates, oignons</b></p> <p>Mousse chocolat noir Compote pomme/mangue</p> <p><b>Goûter salé</b> Pain aux céréales - Vache qui rit - Compote pomme/banane</p>	<p><b>Côte d'Ivoire</b></p> <p>Salade de carottes et bananes, sauce fromage blanc citron</p> <p><b>Thiéboudienne de poisson &amp; Riz</b></p> <p>Fromage frais nature + Coulis de fruits jaunes Gâteau à la noix de coco</p> <p><b>Goûter</b> Gaufre flash - Fromage frais nature + Sucre Fruit de saison</p>
Lundi 15 octobre 2018	Mardi 16 octobre 2018	Mercredi 17 octobre 2018	Jeudi 18 octobre 2018	Vendredi 19 octobre 2018
<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Sauté de porc, sauce caramel</b> <b>Rosted lamb (gigot d'agneau rôti), sauce menthe &amp; Ses légumes (patate douce, carottes, petits pois, maïs)</b></p> <p>Croq' Lait - Gouda - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison - Compote pomme/fraise</p> <p><b>Goûter</b> BN - Fromage frais aromatisé Compote pomme/ananas</p>	<p>Salade coleslaw - Salade chou-rouge aux pommes Macédoine mayonnaise</p> <p><b>Sauté d'agneau au curry et ananas</b> <b>Riz pilaf</b></p> <p>Yaourt local d'Île-de-France - Hollandette Pêche au sirop - Poire au sirop - Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Rocher coco - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p><b>Omelette aux fromages</b> <b>Gratin de pommes de terre et dés de dinde</b></p> <p>Plateau de fromages Fruit de saison - Litchis au sirop</p> <p><b>Goûter</b> Bulli fraise - Yaourt brassé nature Compote pomme/banane</p>	<p>Concombre Maghyar - Salade arlequin Salade de haricots verts vinaigrette</p> <p><b>Filet de lieu, sauce aux poivrons</b> <b>Purée aux 3 légumes maison</b></p> <p>Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé - Carré de l'est Pâtisserie fraîche (Macaron Framboise)</p> <p><b>Goûter</b> Viennoise - Confiture de prunes Lait - Fruit de saison</p>	<p>Céleri, sauce cocktail - Salade de tomates mozzarella Surimi &amp; Mayonnaise maison</p> <p><b>Donuts de poulet aux pépites de fromage fondu - Printanière de légumes</b></p> <p>Tomme des Pyrénées - Saint-Paulin Petits-suisses sucrés Compote pomme/poire - Compote pomme/pêche Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Pain d'épices - Petits-suisses nature + Sucre - Fruit de saison</p>
Lundi 22 octobre 2018	Mardi 23 octobre 2018	Mercredi 24 octobre 2018	Jeudi 25 octobre 2018	Vendredi 26 octobre 2018
<p>Salade de coquillettes - Salade de riz</p> <p><b>Rôti de dinde, sauce aux marrons</b> <b>Brocolis en gratin</b></p> <p>Cœur de dame - Rondelé aux noix Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Pain au lait - Confiture de fraise Fromage blanc aromatisé - Jus multivitamines</p>	<p>Endives et dés de chèvre vinaigrette Tomates au basilic vinaigrette</p> <p><b>Cheeseburger</b> <b>Frites + Mayonnaise</b></p> <p>Camembert - Six de Savoie Crème dessert praliné - Crème dessert chocolat</p> <p><b>Goûter</b> Pain de mie - Barre de chocolat - Yaourt brassé sucré Fruit de saison</p>	<p>Croquant de concombre Emincé de fenouil, sauce aurore</p> <p><b>Beaufilet de hocki doré au beurre et au citron</b> <b>Haricots verts / Flageolets ailés</b></p> <p>Fromage blanc sucré - Yaourt brassé nature + Sucre Litchis au sirop - Ananas au sirop</p> <p><b>Goûter</b> Palets bretons - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison</p>	<p>Salade piémontaise - Salade de blé au thon</p> <p><b>Manchons de poulet, sauce aux oignons</b> <b>Purée de potiron maison</b></p> <p>Morbier - Vache qui rit Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Gaufre flash - Fromage frais nature + Sucre Compote pomme/banane</p>	<p>Salade de carottes vinaigrette aux agrumes Chou blanc aux croûtons (à part)</p> <p><b>Estouffade de bœuf aux olives</b> <b>Tortis aux trois couleurs</b></p> <p>Petits-suisses aromatisés - Yaourt brassé aromatisé Compote de pommes - Compote pomme/vanille</p> <p><b>Goûter salé</b> Baguette - Edam - Fruit de saison</p>
Lundi 29 octobre 2018	Mardi 30 octobre 2018	Mercredi 31 octobre 2018	Jeudi 1 <sup>er</sup> novembre 2018	Vendredi 2 novembre 2018
<p>Salade aux deux pommes Mélange lentilles, boulghour et surimi vinaigrette</p> <p><b>Dos de colin pané + Citron</b> <b>Epinards à la béchamel</b></p> <p>Brique de vache - Bûchette de chèvre Fruit de saison</p> <p><b>Goûter</b> Croissant - Petits-suisses sucrés</p>	<p>Céleri rémoulade - Pamplemousse + Sucre</p> <p><b>Blanquette de veau</b> <b>Riz créole</b></p> <p>Fromage frais aromatisé - Yaourt aromatisé Poire au sirop + Chocolat - Abricot au sirop + Chocolat</p> <p><b>Goûter</b> Céréales du petit déjeuner - Lait Fruit de saison</p>	<p><b>MENU HALLOWEEN</b></p> <p>Mélange de carottes, oranges et navets, vinaigrette</p> <p><b>Hachis parmentier canard, potiron</b> <b>Salade saveurs, vinaigrette à l'orange</b></p> <p>Hollandette Carrot cake</p> <p><b>Goûter</b> Pain de campagne - Miel Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<b>FÉRIÉ FERMÉ</b>	

