

MENU DES ÉCOLES MATERNELLES



Lundi 2 octobre 2017	Mardi 3 octobre 2017	Mercredi 4 octobre 2017	Jeudi 5 octobre 2017	Vendredi 6 octobre 2017
<p>Radis + Beurre salé Salade saveur vinaigrette balsamique Sauté de porc campagnard / Sauté de dinde campagnard (s/p) Pilaf d'ébly au curry doux Emmental - Ptit Moulé Poire au sirop - Abricot au sirop Goûter Pain au chocolat - Fromage frais nature + Sucre</p>	<p>Chou romanesco aux croûtons Carottes rapées fedala Boulettes de veau à l'estragon Gratin de blettes et pommes de terre Déllice de camembert - Gouda Marbré chocolat + Crème anglaise Goûter Pain de mie - Beurre - Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage Gigot d'agneau, sauce à la menthe Brocolis en gratin Fromage blanc aromatisé - Yaourt aromatisé Fruit de saison Goûter Baguette viennoise - Pâte à tartiner Petits-suisses aromatisés - Jus de pommes</p>	<p>Taboulé à la menthe Salade Capri Limande meunière + Citron Haricots verts tomate - Basilic Yaourt nature + Sucre - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison Goûter Madeleine - Petits-suisses sucrés - Compote pomme/vanille</p>	<p>Céleri rémoulade Concombre à la grecque Donuts de poulet aux pépites de fromage fondu - Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison Goûter Fourré au chocolat - Fromage blanc nature + Sucre Compote pomme/abricot</p>
Lundi 9 octobre 2017	Mardi 10 octobre 2017	Mercredi 11 octobre 2017	Jeudi 12 octobre 2017	Vendredi 13 octobre 2017
SEMAINE DU GOÛT 2017 - LES FROMAGES				
<p>Tomates au basilic Pavé de colin gratiné aux fromages Spaghettis Brousse Mœlleux au citron Goûter Gaufre - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Salade piémontaise Escalope de dinde panée Chou-fleur à la béchamel Bleu d'Auvergne Poire Goûter Palets pur beurre - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de chèvre vinaigrette au miel (salade saveurs, tomates cerise) Steak haché de bœuf, sauce aux poivres Purée de pomme de terre maison Fromage frais fruité Quetsches au sirop Goûter Pain - Confiture de fraise - Yaourt aromatisé - Compote bi-fruits</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange Sauté de poulet, sauce façon picarde Riz trois couleurs Couloumiers + Pain au sésame Raisins noirs Goûter Croissant - Fromage frais aromatisé</p>	<p>Avocat, surimi, mayonnaise maison Sauté de veau, sauce parfumée Pommes noisette Cantal Abricots secs (4 par enfant) Goûter salé Pain de campagne - Vache picon - Jus d'orange</p>
Lundi 16 octobre 2017	Mardi 17 octobre 2017	Mercredi 18 octobre 2017	Jeudi 19 octobre 2017	Vendredi 20 octobre 2017
<p>Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette Blanquette de veau Riz créole Bûchette de chèvre - Tomme Fruit de saison - Goûter Roulé à la fraise - Fromage blanc aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Salade campagnarde Salade de maïs aux poivrons Filet de lieu, sauce coco et citronnelle Poêlée à la bretonne Rondelé - Cœur de dame Fruit de saison Goûter Pain aux céréales - Miel - Fromage frais nature + Sucre Compote pomme/banane</p>	<p>Salade d'endives et croûtons vinaigrette Tomates et feta vinaigrette Rôti de porc, sauce caramel / Rôti de dinde, sauce caramel (s/p) Haricots blancs Yaourt brassé aux fruits - Petits-suisses aromatisés Compote pomme/vanille - Compote pomme/coing Goûter Pain au lait - Gelée de groseille - Fromage blanc + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la menthe Pamplemousse + Sucre Boules d'agneau à la coriandre Gratin dauphinois Morbier - Hollandette Cocktail de fruits au sirop - Ananas au sirop Goûter Pain de mie - Barre de chocolat - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw Chou rouge aux pommes Brochette de poulet rôti Purée de carottes maison Fromage blanc nature + Crème de marron Petits-suisses nature + Crème de marron Tourteau fromager Goûter Mœlleux au chocolat - Petits-suisses aromatisés - Fruit de saison</p>
Lundi 23 octobre 2017	Mardi 24 octobre 2017	Mercredi 25 octobre 2017	Jeudi 26 octobre 2017	Vendredi 27 octobre 2017
<p>Salade de tomates vinaigrette Emincé de dinde, sauce aux marrons Beignets de chou-fleur Munster Compote pomme/fraise Goûter Brioche - Beurre - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Salade de tortis aux dés de dinde et basilic Mijoté de bœuf dijonnaise Tian de légumes Petits-suisses sucrés Fruit de saison Goûter salé Pain - Emmental - Compote pomme/pêche</p>	<p>Salade verte, sauce au fromage blanc/ciboulette Pavé de saumon, sauce citron Spicy potatoes Bleu de Bresse Liégeois au chocolat Goûter Galettes bretonnes - Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>MENU AUTOMNALE Velouté de potiron Tartiflette Salade saveur vinaigrette Fromage frais nature + Sucre Tarte normande Goûter Brownie - Petits-suisses sucrés - Fruit de saison</p>	<p>Emincé de fenouil, sauce cocktail Pavé de colin, sauce tomate Papillons Joli Pré Pêche au sirop Goûter Pain d'épices - Fromage blanc nature + Sucre - Fruit de saison</p>
Lundi 30 octobre 2017	Mardi 31 octobre 2017	Mercredi 1 ^{er} novembre 2017	Jeudi 2 novembre 2017	Vendredi 3 novembre 2017
<p>Potage poireaux et pommes de terre Sauté de porc, sauce colombo / Sauté de dinde, sauce colombo (s/p) Semoule Yaourt nature + Sucre Grappe de raisins Goûter Petits-beurre - Fromage frais fruité - Jus de raisin</p>	<p>MENU HALLOWEEN Carottes rapées aux raisins noirs Sauté de poulet aux champignons Purée de potiron et patate douce maison Fromage blanc + Coulis de fruits rouges Cigarette russe Goûter Baguette viennoise - Confiture d'abricot Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Crêpe au fromage Beaufilet de hocki doré au beurre et citron Ratatouille + Riz Saint-Morét Compote de pommes Goûter Pain aux céréales - Pâte à tartiner Petits-suisses nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>Salade saveur vinaigrette maison au persil Penne à la carbonara (dinde) Tomme de Savoie Fruit de saison Goûter Madeleine - Yaourt brassé aux fruits - Fruit de saison</p>

